



## Barnas beste

### Ingredienser

6 egg  
7,5 dl sukker  
500 g smør  
5 ss kakao  
3 ts bakepulver  
13 dl hvetemel  
4 dl kefir

### Glasur:

250 g smør  
0,5 dl melk  
4 ts vaniljesukker  
3 ss kakao  
500 g melis

### Pynt:

godteri (seigmenn, lakrisbåter, geleftigurer, non-stop, bamsemums etc)

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Smelt og avkjøl smøret. Sikt sammen hvetemel, kakao og bakepulver. Bland alt vekselvis i eggedosisen. Rør deigen klumpfri med en stålvisp.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-40 min (sjekk med kakenål etter 30 min). Avkjøl kaken litt i formen før du hvelver den ut av formen og fjerner bakepapiret.



Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Ha i de øvrige ingrediensene og rør glasuren jevn og klumpfri.

Smør glasuren over kaken med en smørekniv(glasuren kan godt være litt varm, slik at den trekker ned i kaken). Del kaken i firkanter og pynt med godteri før glasuren har stivnet helt, ellers faller godteriet av kaken.

Før servering has kakestykkene på et stort fat. Fordel resten av godteriet rundt kakestykkene.

### **Tips**

Sjokoladekakestykkene er kjempefine å fryse!

Se også oppskrift på "Barnas konfektkake".

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/barnas-beste>