



## Chocolate Coca-Cola Dream Cake

### Ingredienser

500 g smør  
9 dl hvetemel  
8 ss kakao  
3 ts kanel  
2 ts natron  
9 dl sukker  
4 egg  
2,5 dl kefir  
4 ts vaniljeessens  
4,5 dl Coca-Cola

### Glasur:

100 g smør  
1,5 dl Coca-Cola  
6 ss kakao  
2 ts vaniljeessens  
500 g melis

### Pynt:

150 g pecannøtter

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alle de tørre ingrediensene godt sammen i en stor bakebolle. Bland sammen lett sammenpiskede egg, kefir, vaniljeessens og Coca-Cola i en annen bolle. Ha dette i det tørre og bland deigen sammen. Rør til slutt i avkjølt smør. Deigen skal være nokså tynn i konsistensen.



Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). (La bakepapiret stikke litt opp langsmed sidene, slik at det blir lett å løfte kaken ut av formen.) Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40-50 min (sjekk med kakenål).

Lag imens glasuren: Smelt smøret i en liten kjele. Rør deretter i Coca-Cola, vaniljeessens og kakao. Tilsett så melis og rør til du får en glatt og klumpfri glasur.

Avkjøl den stekte kaken litt i formen. Løft den deretter ut av formen ved å dra i bakepapiret. Smør glasuren over den fortsatt nokså varme kaken litt og litt, slik at glasuren trekker ned i kaken. Dryss over hakkede pecannøtter. La kaken stå til glasuren har stivnet litt. Del kaken så opp i passe store firkanter. Løft kakestykkene fra bakepapiret med en steke-spade.

### Tips

Det kan være lurt å løfte den varme kaken ut av formen i stedet for å hvelve den ut av formen, fordi kaken lett kan gå i stykker når den fortsatt er varm. Det er også greit å ha litt bakepapir rundt kaken når du glaserer den, fordi det kan bli litt sølete. Når kaken er avkjølt går det greit å ta et og et kakestykke fra bakepapiret ved hjelp av en steke-spade.

Det er viktig at du glaserer kaken mens den fortsatt er varm. Det er nokså mye glasur og det er meningen at en god del av glasuren skal trekke inn i kaken. Synes du at kaken har blitt for kald, hjelper det å varme opp glasuren skikkelig i stedet.

Tips til ingrediensene: 6 ts vaniljeessens tilsvarer 2 små flasker. Dette høres veldig mye ut, men gir god smak til kaken! (Ta av dråpekorken på flaskene når du måler opp essens til kaken og glasuren - det tar alt for lang tid å vente på alle dråpene!)) 150 g pecannøtter tilsvarer 2 pk fra Den lille nøttefabrikk. Kaken blir best hvis du ikke bruker light-brus men vanlig Coca-Cola.

Kaken er fin å fryse, men det er lurt å sette de glaserte kakestykkene en stund i kjøleskapet først, slik at glasuren stivner litt. Da unngår du glasursøl når du skal pakke ned kaken.

Gå inn på [www.detsoteliv.blogg.no](http://www.detsoteliv.blogg.no) om du vil se stort bilde av denne kaken.

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-coca-cola-dream-cake>