



## Kulturkake med sjokoladekrem

### Ingredienser

250 g smør  
700 g sukker  
1 liter kulturmelm (se tips)  
5 ts kanel  
2 ts kardemomme  
4 ts natron  
150 g rosiner  
800 g hvetemel

### Glasur:

300 g smør  
4 ss kakao  
7,5 dl melis

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland sukker og kulturmelm i en stor bakebolle. Rør i kanel, kardemomme og natron. Ha i smøret og rør om. Bland rosinerne med mel, slik at rosinerne blir godt separert og dekket med mel (se tips). Ha dette i bakebollene og rør raskt sammen til alt er blandet og du får en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren røres mykt smør sammen med kakao og melis. Bre glasuren over den kalde kaken og del kaken deretter opp i firkanter.



## Tips

Du kan bruke alle typer surmelk til denne kaken (f. eks. kulturmilk, Cultura eller kefir).

Det at du blander rosinene med hvetemel før du har dem i deigen forhindrer at rosinene synker ned til bunnen på kaken under steking.

Kaken er fin å fryse, også med sjokoladeglasur.

Se også oppskrift på [Saupkake](#).

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kulturkake-med-sjokoladekrem>