



## Allergikake

### Ingredienser

125 g smør  
5 dl kefir  
300 g sukker  
1 ss natron  
1,5 ss kakao  
400 g hvetemel

### Glasur:

50 g smør  
50 g kokesjokolade  
200 g melis  
2 ss vaniljesukker  
4 ss kaffe eller melk

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør kefir og sukker. Tilsett smøret. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen i små biter. La sjokoladen smelte i smøret. Rør i de øvrige ingrediensene til du får en glatt glasur.

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Smør lunken glasur over kaken. Del kaken opp i firkanter.



## Tips

Kaken er fin å fryse!

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/allergikake>