



## Barnas sjokoladecake

### Ingredienser

1 stort egg  
3 dl sukker  
4 dl kefir  
100 g smør  
3 ss kakao  
1 ts natron  
6 dl hvetemel

### Sjokoladekrem:

100 g smør  
2 ss kakao  
500 g melis  
6 ss kaffe (se tips)

### Pynt:

seigmenn  
Non Stop

### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og kefir med en stålvisp. Smelt smør og rør i. Sikt sammen det tørre og bland i til du får en jevn deig.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 190°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.



Lag sjokoladekremen ved å blande smeltet smør med de øvrige ingrediensene. Pisk sammen til kremen er luftig.

Del kaken i to bunner. Fordel omtrent halvparten av sjokoladekremen mellom kakebunnene og smør resten av sjokoladekremen jevnt over hele kaken. Pynt med seigmenn, Non Stop, eller annen type godteri.

### **Tips**

Kaffen i glasuren kan byttes ut med koffeinfri kaffe. Det går også an å bruke melk for enda mildere smak på kremen.

Kaken holder seg myk og god i flere dager dersom den pakkes godt inn i plast og oppbevares i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

---

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