



## Krydderkake med kaffe- og sjokoladekrem

### Ingredienser

- ♥ 250 g smør
- ♥ 1 liter surmelk
- ♥ 650 g sukker
- ♥ 4 ts kanel
- ♥ 1 ts ingefær
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 1 ts nellik
- ♥ 3 ts natron
- ♥ 750 g hvetemel

### Kaffe- og sjokoladekrem:

- ♥ 200 g smør
- ♥ 2 ss kakao
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 5 ss sterk kaffe
- ♥ 100 g kokesjokolade
- ♥ 500 g melis

### Pynt:

- ♥ kakestrøssel eller revet sjokolade

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret.

Finn frem en stor bakebolle og ha surmelk, sukker og krydder i bollen. Rør rundt så krydderet blander seg godt med surmelken. Rør inn natron. Ha deretter i det



smeltede smøret og så hvetemelet. Bland alt til en klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i langpanne. Hvelv den ut og fjern bakepapiret.

Til sjokoladekremen piskes mykt, romtemperert smør sammen med kakao og vaniljesukker. Varm opp sterk kaffe i en liten kjele. Del kokesjokoladen opp i biter og smelt dem i den varme kaffen. Rør sjokoladeblandingen jevn og visp den deretter inn i smørkremen. Tilsett melis litt og litt og pisk opp sjokoladekremen til den blir luftig og myk.

Bre sjokoladekremen over kaken og pynt med ønsket kakestrøssel eller revet sjokolade.

Del kaken opp i firkanter.

### Tips

♥ Du kan bruke alle typer surmelk (kulturmilk, kefir, cultura osv).

♥ Du må gjerne bruke koffeinfri kaffe i sjokoladekremen. Ønsker du mildere smak på sjokoladekremen, kan du bytte ut kaffe med melk.

♥ Kakestykkene holder seg myke i flere dager om de pakkes godt inn i plast. De er også kjempefine å fryse. Frys bitene gjerne først på et brett til sjokoladekremen er frossen. Da går det lett å stable kaken i fryseposer uten at kakene blir klissete.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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