

Klassens time kage med Nesquik® kakaodrik

16 - 20 portioner



Op til 35 Min.



Tænd ovnen på 190 °C traditionel varme.

1 Chokoladekagedej:

Pisk smør, sukker og vaniljesukker sammen med en håndmixer til blandingen er lys og luftig. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk grundigt efter hvert æg.

Bland mel, bagepulver, salt og Nesquik® kakaodrik sammen i en anden skål. Si det i æggemassen, tilsæt kærnemælk og rør dejen sammen.

Fordel dejen i en smurt og meldrysset bradepande (20 x 30 cm) eller en bradepande beklædt med bagepapir. Bag kagen midt i ovnen i 40-45 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

2 Kakaoglasur:

Bland smør, flormelis og Nesquik® kakaodrik grundigt sammen i en skål. Rør mælk i blandingen indtil det får samme konsistens som blødt smør. Brug en vinkelpalet til at fordele glasuren jævnt over den kolde kage.

3 Pynt:

Drys Choco Mix over glasuren.

Ingredienser:

Redskaber:

Dr. Oetker vinkelpalet - lille
håndmixer
bradepande; 20 x 30 cm

Chokoladekagedej:

190 g smør , stuetempereret
250 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
3 æg str. M/L
375 g hvedemel
3 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
½ tsk. fint salt
60 g Nesquik® kakaodrik
2 ½ dl kærnemælk (kan erstattes af
alm. mælk)

Kakaoglasur:

50 g smør , stuetempereret
250 g flormelis
60 g Nesquik® kakaodrik
2 - 3 spsk. mælk

Pynt:

Dr. Oetker Choco Mix



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Du kan også bruge vores Choco Dream Icing & Frosting til at lave en nem og lækker chokoladeglasur til kagen, du kan både bruge den til at lave en almindelig glasur, en smørcreme eller en let cream cheese frosting. Vi har samlet vores bedste opskrifter på [Icing & Frostings](#).

