

Saftig chokoladecake med nem glasur

20 - 22 portioner



nem

Op til 20 Min.



Tænd ovnen på 150 °C varmluft.

1 Chokoladekagedej:

Smelt smør og vand i en gryde. Tilsæt kakao og rør det godt sammen. Tag gryden af varmen.

Bland vaniljesukker, sukker, mel, natron, bagepulver og salt i en skål. Tilsæt smørblandingen og rør det hele sammen til en ensartet masse. Tilsæt tykmælk og rør dejen sammen. Tilsæt til sidst æg og rør dejen godt sammen til den har en ensartet konsistens.

Hæld dejen i en smurt bradepande (20 x 30 cm) og bag kagen 30-35 minutter. Lad kagen afkøle helt på en bagerist, inden den pyntes.

Bagetid: 30 - 35 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

bradepande; 20 x 30 cm

Chokoladekagedej:

125 g smør

2 ½ dl vand

25 g kakao

1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje

400 g sukker

325 g hvedemel

1 tsk. Dr. Oetker Natron

1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

1 knsp. salt

1 ½ dl tykmælk

2 æg str. M/L

Chokoladeglasur og pynt:

1 pose Dr. Oetker Choco Dream Icing & Frosting

½ dl koldt vand

Dr. Oetker Rainbow Mix

② Chokoladeglasur og pynt:

Hæld indholdet fra posen med Choco Dream Icing & Frosting i en skål og tilsæt vand. Rør et øjeblik og hæld straks glassuren på den afkølede kage. Drys kagen med Rainbow Mix eller anden krymmel, imens glassuren stadig er fugtig.



Tips:

Hvis du ikke har tykmælk, kan du erstatte den med et andet surmælksprodukt fx natural yoghurt eller A38.

Dr. Oetker Icing & Frostings kan bruges i et utal af opskrifter og fås i tre smagsvarianter.

Brug f.eks. også Choco Dream i denne opskrift på en no bake [chokoladecheesecake uden husblas](#).

På samme måde kan Icing & Frostings også tilføjes i selve kagedejen som i denne lækre og [nemme citronmåne](#).

De forskellige varianter kan alle bruges til at skabe perfekt glasur og frosting. Prøv f.eks. denne [grundopskrift på cupcakes](#), der kan pyntes med topping efter egen smag.

Hvis man ønsker en lidt anderledes og festlig kage så prøv Berry Fantasy og Juicy Lemon Icing & Frosting i denne opskrift på en [abstrakt lagkage](#).