

Coca-Cola Company's colacake



Dette er gigantselskapets egen offisielle oppskrift på colacake. Jeg har bladd meg gjennom haugevis av oppskrifter på denne typen kaker men dette her er ren *kitchen-machochism* og så mektig som bare amerikanerne kan det. Hvis du ikke får tak i minivarianter av marshmallows så kjøp de i vanlig størrelse, del de i to på langs og så i fire – verre er det ikke.

Sett ovnen på 180 °C.

Sikt sammen mel og sukker og rør inn marshmallowsene så de blir dekket av et tynt lag mel/sukker. Dette forhindrer at de synker til bunns under steking. Sett blandingen til side.

Varm opp smør, olje, kakao og Coca-Cola i en dyp panne eller en kjele og la blandingen koke opp. Hell den over i melblanding (den skal ikke avkjøles) og miks alt dette godt sammen. Løs opp natronen i matfløten og tilsett dette i kakerøren sammen med eggene og vaniljeekstrakten. Miks alt godt sammen igjen.

Smør en 20 X 30 cm langpanne med litt Formfett og hell i røren, kle gjerne bunnen med bakepapir og stek kaken i ca. 45-50 minutter til den har tørr og fin overflate.

Mens kaken er i ovnen lager du glasuren. Ha melisen i en bakebolle, Deretter har du smør, kakao og Coca-Cola i en panne og koker dette opp. Hell denne blandingen over melisen og rør godt. Når du har en glatt glasur tilsetter du vaniljen og de hakkede pecannøttene.

Når kaken er ferdig tar du den ut av ovnen og heller over glasuren *umiddelbart* mens kaken er i formen. La kaken avkjøle seg i romtemperatur.

Kilde: <http://millasmat.com/bakverk/coca-cola-companys-colacake/>

Ingredienser

kaken:

5 dl sukker

5 dl hvetemel

3,5 dl mini-marshmallows

110 gr smør

1,25 dl solsikkeolje

3 ss mørk kakao

2,5 dl Coca-Cola

1 ts natron

1,25 dl matfløte

2 egg

1 ts vaniljeekstrakt

glasur:

110 gr smør

3 ss mørk kakao

6 ss Coca-Cola

5 dl melis

1 ts vaniljeekstrakt

2,5 dl hakkede pecannøtter

Tips:

Jeg synes det er lettest og bruke en tynn fleksibel stekespade av metall til å dele kaken i firkanter direkte i formen. Deretter er det bare å skuffe den ut i stykker og servere. Kaken bør oppbevares i kjøleskap innpakket i aluminiumsfolie.