



---

## Sjokoladekake i langpanne med kaffeglasur

### Ingredients

300 g smør  
600 g sukker  
4 egg  
3,5 dl melk  
500 g hvetemel  
1 ss vaniljesukker  
4 ts bakepulver  
4 ss kakao

### Glasur:

75 g smør  
7 ss sterk kaffe  
4 ss kakao  
3 ts vaniljesukker  
450 g melis

### Pynt:

kakestrøssel



### Instructions

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Rør det tørre og melken vekselvis inn i deigen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen. Hvelv

kaken ut av langpanne og fjern bakepapiret.

Til sjokoladeglasuren smeltes smøret i en liten kjele. Rør inn kaffe, kakao og vaniljesukker. Ha til slutt i melisen og rør til glassuren er glatt og helt uten klumper. Sett glassuren kjølig til den har passe smørekonsistens.

Smør glassuren jevnt over kaken. Strø over kakestrøssel og del kaken opp i firkanter.

### **Tips**

Kaken er fin å fryse, også med glasur.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/sjokoladekake-i-langpanne-med-kaffeglasur>