



## Lys sjokoladekake i langpanne

### Ingredienser

3 store egg  
4,5 dl sukker  
3 ts vaniljesukker  
225 g smør  
2,5 dl melk  
6,5 dl hvetemel  
3 ts bakepulver



detsoteliv.no

### Glasur:

125 g smør  
100 g lys kokesjokolade  
300 g melis  
1 egg

### Pynt:

kakestrøssel

### Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker og vaniljesukker til eggedosis. Smelt smøret. Bland med melken. Sikt mel og bakepulver. Bland mel og smørmelken vekselsvis i eggedosisen. Rør forsiktig til deigen er klumpfri.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 15 min. Avkjøl kaken i langpannen. Hvelv den så ut og dra av bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en kjele. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i smøret og rør blandingen jevn. Rør i melisen og sammenpisket egg.

Smør sjokoladeglasuren jevnt over kaken med en smørekniv. Dryss over kakestrøssel. Skjær kaken opp i passe store firkanter.

### Tips

Kaken kan fryses.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lys-sjokoladekake-i-langpanne>