



Den du ved nok (Dansk sjokoladecake)

Ingredienser

4 store egg
400 g sukker
300 g smør
3 3/4 dl melk
5 ss kakao
5 ts vaniljesukker
4 ts bakepulver
450 g hvetemel

Glasur:

200 g smør
7 ss kaffe
3,5 ss kakao
3 ts vaniljesukker
375 g melis
200 g kokos (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og smørmelken vekselvis i eggedosisen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25 min.

Lag imens sjokolade- og kokosglasuren:

Smelt smøret i en liten kjele. Rør i de øvrige ingrediensene.



Fordel glasuren over kaken når den tas ut av ovnen. Bruk en smørekniv. La kaken stå i formen til den er kald. Del kaken opp i firkanter og løft kakestykkene ut av pannen med en steke-spade.

Tips

Det som er typisk for denne berømte kaken er at kokosen blandes inn i sjokoladeglasuren, og ikke strøs oppå kaken. Danske oppskrifter på "Den du ved nok" varierer med mengde kokos som has i sjokoladeglasuren. Jeg har sett oppskrifter der det bare brukes 100 g kokos, og andre der det brukes opp til 300 g kokos. Bruk mengde alt ettersom hvor glad du er i kokos. Synes du sjokoladeglasuren blir før tørr i konsistensen, kan du tilsette noen spiseskjeer ekstra med kaffe eller vann.

Kaken egner seg godt til frysing.

Se også oppskrift på "Fruens sjokoladekake", som er en tilsvarende dansk kakeoppskrift til liten langpanne.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/den-du-ved-nok-dansk-sjokoladekake>