Melkesjokoladekake i langpanne



Ingredienser

4 egg
500 g sukker
4 dl sjokolademelkpulver
500 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ts natron
7 dl kefir
350 g smør
200 g melkesjokolade

Glasur:
300 g melkesjokolade
1 dl kremfløte

Pynt:
100 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Rør i sjokolademelkpulver. Sikt sammen mel, bakepulver, vaniljesukker og natron. Tilsett vekselsvis med kefir og det avkjølte smøret. Bland til du får en jevn deig. Rør i hakket melkesjokolade til slutt.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen (se tips). Hvelv kaken ut av

formen og fjern bakepapiret.

Kok opp kremfløten til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i melkesjokoladen og la den smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og glatt. Avkjøl til passe smørekonsistens.

Bre glasuren over den kalde kaken med en smørekniv. Del kaken opp i passe store firkanter. Pynt hvert kakestykke med litt finhakket melkesjokolade.

Tips

Merk deg at kaken virker nokså myk og klebrig når den kommer ut av ovnen. Det er slik den skal være! La kaken bli helt kald før du tar den ut av formen og smører på glasuren. Også når kaken er kald vil kaken virke litt mektig og klissete - og det er nettopp DET som er KJEMPEGODT!

Du bruker 3 store plater melkesjokolade (à 200 g) til denne langpannekaken.

Som sjokolademelkpulver kan du bruke enten Oboy eller Nesquick.

Kakestykkene er kjempefine å fryse. La kaken stå til glasuren har stivnet før du pakker ned kaken i fryseposer, da slipper du masse glasursøl.

Se også oppskrift på "Barnas konfektkake".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/melkesjokoladekake-i-langpanne