Sjokoladekake i langpanne med kaffeglasur



Ingredienser

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

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Rør det tørre og melken vekselsvis 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 glasuren er glatt og helt uten klumper. Sett glasuren kjølig til den har passe smørekonsistens.

Smør glasuren 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: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-i-langpanne-med-kaffeglasur