Det søte liv...

Milky Way-langpannekake

Ingredienser



♥ 8 små Milky Way-sjokolader
♥ 375 g smør
♥ 7,5 dl sukker
♥ 6 egg
♥ 9 dl hvetemel
♥ 1 ts natron
♥ 4,5 dl kefir (eller kulturmelk)

Glasur:
♥ 200 g melkesjokolade
♥ 1 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ha i Milky Way-sjokoladene og la de smelte i smøret på middels varme (se tips). Avkjøl blandingen.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Rør inn surmelk og natron. Bland deretter inn hvetemel og sjokoladesmøret vekselsvis, til du får en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett melkesjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn. Avkjøl litt og smør så over den kalde kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet litt. Del kaken

opp i firkanter og sett kakestykkene i kjøleskapet til glasuren har stivnet helt.

Tips

♥ Milky Way er en amerikansk sjokolade som består av luftig nougat som er dekket med melkesjokolade (ligner på den norske sjokoladen Japp). Fås kjøpt i mange norske kiosker og matbutikker, enten i pakninger à to stk eller som enkeltpakninger.

♥ Merk at det tar nokså lang tid for Milky Way-sjokoladen å smelte skikkelig. Beregn litt tid, vær tålmodig og rør stadig.

♥ Kakestykkene oppbevares kjølig og innpakket i plast, slik at de holder seg myke. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/milky-way-langpannekake