Verdens beste sjokoladekake i langpanne



Ingredienser

♥ 350 g smør
♥ 2 dl kakaopulver
♥ 4 egg
♥ 500 g sukker
♥ 500 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts natron
♥ 7 dl kefir
♥ 200 g kokesjokolade

Glasur:
♥ 250 g smør
♥ 50 g kakaopulver
♥ 500 g melis
♥ 1 dl helmelk
♥ 2 ss varm kaffe

Pynt:
♥ 1 dl kakestrøssel

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Ta kjelen av platen og rør kakaopulveret i det varme smøret slik at det løser seg opp.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Rør inn sjokoladesmøret. Sikt sammen mel, bakepulver, vaniljesukker og natron. Bland dette inn vekselsvis med kefir og rør til du får en jevn deig. Vend inn grovt hakket kokesjokolade.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200 °C i 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren piskes mykt smør sammen med kakapulver, melis og melk. Tilpass konsistensen på kremen med varm kaffe. Bre glasuren over kaken og pynt med kakestrøssel. Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Kefir kan selvsagt byttes ut med kulturmelk.

♥ Hvis du vil fryse kakebitene, lønner det seg å først fryse dem enkeltvis på en fjøl. Når kakestykkene er frosne, går det lettere å legge dem i en frysepose uten at kremen blir klissete. Når du vil tine kakene, legger du dem frosne på kakefatet, så unngår du glasursøl.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/verdens-beste-sjokoladekake-i-langpanne