Himmelsk langpannekake



Ingredienser

150 g smør
6 store egg
9 dl sukker
375 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
250 g hasselnøtter
50 g kokesjokolade

Glasur:
5 dl melis
50 g smør
romessens og litt vann

Pynt:
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland med malte hasselnøtter og revet kokesjokolade (se tips). Rør det tørre og det smeltede smøret vekselsvis inn i eggedosisen til du får en jevn deig. Deigen er nokså tykk og kompakt i konsistensen.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Bruk en smørekniv til å få deigen jevnt utover. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 30-35 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melis med smeltet smør og vann til du får en tykk og smørbar glasur. Smak til med romessens. Bre glasuren over den kalde kaken. Dryss over fint hakket kokesjokolade og del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Sjokoladen rives enkelt i mandelkvern sammen med nøttene. Alternativt kan du finhakke nøtter og sjokolade i food processor med hakkekniv.

Kaken egner seg godt til frysing. La kakene stå til glasuren stivner før du pakker stykkene ned i fryseposer, slik at du slipper glasursøl.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/himmelsk-langpannekake