Sjokoladebiter med krokan



Ingredienser

200 g smør
3 store egg
4 dl sukker
3 dl seterrømme
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
3 ss kakao
350 g hvetemel

Glasur:
1 dl kremfløte
1 dl melis
250 g kokesjokolade

Pynt:
3 pk krokan kakepynt

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i smøret og seterrømmen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og rør inn i deigen (bruk en stålvisp slik at alle klumper fjernes).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv den ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren kokes fløten opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen og melis. Rør forsiktig til alt har løst seg opp og glasuren er glatt og klumpfri. Smør glasuren jevnt over den avkjølte kaken. Dryss over krokanpynt. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladebiter-med-krokan