Den du ved nok (Dansk sjokoladekake)



Ingredienser

♥ 4 store egg
♥ 400 g sukker
♥ 300 g smør
♥ 3,75 dl melk
♥ 5 ss kakao
♥ 5 ts vaniljesukker
♥ 4 ts bakepulver
♥ 450 g hvetemel

Glasur:
♥ 200 g smør
♥ 7 ss kaffe
♥ 3,5 ss kakao
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 375 g melis
♥ 200 g kokos (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og smørmelken vekselsvis i eggedosisen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter.

Lag imens sjokolade- og kokosglasuren:
Smelt smøret i en liten kjele. Rør i de øvrige ingrediensene.

Fordel glasuren over kaken når den tas ut av ovnen. Bruk en smørekniv. La kaken stå i formen til den er kald.

Del kaken opp i firkanter og løft kakestykkene ut av pannen med en stekespade.

Tips

♥ Det som er typisk for denne berømte kaken er at kokosen blandes inn i sjokoladeglasuren, og ikke strøs oppå kaken. Danske oppskrifter på "**Den du ved nok**" varierer med mengde kokos som has i sjokoladeglasuren. Jeg har sett oppskrifter der det bare brukes 100 g kokos, og andre der det brukes opp til 300 g kokos. Bruk mengde alt ettersom hvor glad du er i kokos. Synes du sjokoladeglasuren blir før tørr i konsistensen, kan du tilsette noen spiseskjeer ekstra med kaffe eller vann.

♥ Kaken egner seg godt til frysing.

♥ Se også oppskrift på **Fruens sjokoladekake**, som er en tilsvarende dansk kakeoppskrift til liten langpanne.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/den-du-ved-nok-dansk-sjokoladekake