Digg sjokoladelangpanne



Ingredienser

5 dl sukker
4 ss kakao
1 ss natron
150 g smør
7,5 dl surmelk
1 liter hvetemel

Glasur:
200 g smør
200 g lys kokesjokolade
2 ss sterk kaffe
3 ts vaniljesukker
400 g melis
1 egg

Pynt:
kakepynt

Fremgangsmåte

Bland sukker, kakeo og natron i en stor bakebolle. Tilsett smeltet smør, surmelk og til slutt hvetemelet. Rør til du får en klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør i varm, sterk kaffe og vaniljesukker. Ha deretter i melisen og rør til glasuren er klumpfri. Ha så i egget og pisk til du får en luftig krem.

Bre sjokoladekremen jevnt over den avkjølte kaken. Dryss over kakepynt og del opp i firkanter.

Tips

Kakestykkene egner seg bra til frysing.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/digg-sjokoladelangpanne