Fransk sjokoladekake i langpanne

Ingredienser



300 g smør
250 g mørk sjokolade
8 store egg
300 g sukker
120 g hvetemel

Glasur:
100 g smør
2 ss kaffe
400 g kokesjokolade
100 g melis

Pynt:
mørk konfekt (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til skikkelig lys og tykk eggedosis. Rør i sjokoladesmøret. Vend i melet til slutt.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20-25 min (se tips). Avkjøl kaken helt i langpannen.

Smelt smøret til glasuren i en kjele sammen med kaffe. Tilsett oppdelt sjokolade og la den smelte. Tilsett melis og rør glasuren glatt og klumpfri.

Smør sjokoladeglasuren over langpannekaken i et jevnt lag. La kaken stå til glasuren har festnet litt i konsistensen. Del kaken opp i firkanter som løftes ut av langpannen. Pynt hvert kakestykke med konfekt før severing.

Tips

Vær nøye med å ikke steke kaken for lenge. Kaken skal ikke være tørr, men ha en fuktig kjerne i midten.

Jeg har pyntet kakestykkene på bildet med Ferrero Rondnoir (mørk variant av Ferrero Rocher) som jeg synes er fantastisk flotte, men det går selvsagt fint å bruke annen konfekt også.

Kakestykkene er fine å fryse og tiner raskt.

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

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