Det søte liv...

Kjelesjokoladekake



Ingredienser

♥ 300 g smør
♥ 6 ss kakao
♥ 3,5 dl vann
♥ 6 3/4 dl sukker
♥ 6 3/4 dl hvetemel
♥ 2 ts natron
♥ 3 egg
♥ 3 dl lettrømme

Glasur:
♥ 100 g smør
♥ 6 ss melk
♥ 4 ss kakao
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3,5 dl melis

Pynt:
♥ små, fargerike sjokoladelinser

Fremgangsmåte

Ha smør, kakao og vann i en nokså stor kjele og kok opp. Ta kjelen av platen og rør i sukkeret. Fortsett med resten av ingrediensene og rør blandingen jevn og klumpfri. Deigen skal være nokså tynn i konsistensen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i ca 40 min. Avkjøl kaken.

Til glasuren smeltes smøret, og så blandes de øvrige ingrediensene i. Rør glasuren glatt og klumpfri. Smør den så over kaken. Dryss over fargerike sjokoladelinser eller annen ønsket pynt, og sett kaken kjølig til glasuren har stivnet. Del så kaken opp i firkanter og løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Tips

♥ Kakestykkene holder som nevnt gode i et par dager. Pakk dem godt inn i plast og oppbevar i kjøleskapet. Kakestykkene er også fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kjelesjokoladekake