Sjokoladelangpanne til 17. mai



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 4 store egg
♥ 500 g sukker
♥ 6 ss kakao
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 ts natron
♥ 450 g hvetemel
♥ 6 dl kefir

Glasur:
♥ 200 g smør
♥ 500 g melis
♥ 2 ss kakao
♥ 2 ss kaffe
♥ 2 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ kakestrøssel i rødt, hvitt og blått

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Bland i smeltet smør. Ha så det tørre og kefir vekselsvis i eggedosisen. Rør forsiktig til du har en jevn og klumpfri deig (bruk gjerne stålvisp).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn kakao, kaffe og vaniljesukker.

Smør sjokoladeglasuren jevnt over den kalde kaken med en smørekniv. Pynt kaken med kakestrøssel i rødt, hvitt og blått.

Ved servering deles kaken opp i firkanter.

Tips

Kaken holder seg saftig lenge. Bare husk på å pakke kaken godt inn i plast, så den ikke blir tørr. Kaken er dessuten fin å fryse og tiner raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladelangpanne-til-17-mai