# Twixkake i langpanne




## Ingredienser

Mørdeig:
♥ 500 g hvetemel
♥ 175 g sukker
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 400 g mykt smør

Karamell:
♥ 800 g søtet, kondensert melk (2 bokser, se tips)
♥ 300 g smør
♥ 200 g lys sirup

Sjokoladeglasur:
♥ 600 g melkesjokolade

## Fremgangsmåte

*Mørdeig:*
Ha mel, sukker og vaniljesukker i en food processor med hakkekniv og bland dette sammen. Tilsett myk smør. Kjør blandingen helt til den samler seg og du får en bløt deig. Ta deigen ut på bakebordet og klem den godt sammen.

Finn frem en stor langpanne (ca 30x40 cm) og dekk den med bakepapir i bunnen. Klem mørdeigen godt utover bunnen av langpannen. Prikk bunnen lett med en gaffel.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 30 minutter. Kaken skal da være gjennomstekt, men fortsatt helt lys i fargen. Avkjøl kaken i formen.

*Karamell:*
Ha søt, kondensert melk, smør og sirup i en kjele (jeg bruker en nokså vid teflonkjele). Varm opp blandingen mens du rører hele tiden. La den så småkoke i ca 15 minutter på middels varme. Det beste er å stå og røre i karamellene hele tiden så du er sikker på at den ikke svir seg i bunnen av kjelen. Etter ca 15 minutter vil blandingen ha blitt tykkere i konsistensen og fargen som lysebrun karamell. Avkjøl karamellen i romtemperatur en stund før du smører den utover mørdeigen i langpannen. La kaken stå og avkjøles i romtemperatur slik at karamellen stivner.

*Sjokoladeglasur:*
Smelt melkesjokoladen. Dette gjøres enkelt enten i mikro eller over vannbad. Avkjøl den smeltede sjokoladen i romtemperatur i noen minutter før du smører den utover karamellen i langpannen. Lag gjerne rillemønster i melkesjokoladen med en gaffel.'

La kaken stå kjølig til melkesjokoladen stivner. Del kaken deretter opp i passe store firkanter og løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

**Tips**

♥ Til karamellen er det viktig at du bruker søtet, kondensert melk, og ikke Viking Melk, som er usøtet, kondensert melk. Begge typer kondensert melk selges på hermetikkboks, men er helt forskjellige i konsistensen. Den søte, kondenserte melken som skal brukes her er tykk i konsistensen og gulaktig i fargen. 1 boks tilsvarer ca. 400 gram. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene og finnes i flere merker. Her er en type:

♥ Kakebitene er kjempefine å fryse og tiner raskt. Vent til sjokoladen har stivnet helt før du har kakebitene i fryseposer, så unngår du glasursøl.

♥ Lyst til å lage denne kaken i liten langpanne (ca 20x30 cm)? Da er det bare å dele målene på 2. Følg for øvrig samme fremgangsmåte og steketid.

LITEN LANGPANNE
Mørdeig:

250 g hvetemel
80 g sukker
1,5 ts vaniljesukker
200 g mykt smør

Karamell:
400 g søtet, kondensert melk (1 boks, se tips)
150 g smør
100 g lys sirup

Sjokoladeglasur:
300 g melkesjokolade

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/twixkake-i-langpanne