Sjokoladekake i langpanne til Halloween



Ingredienser

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

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

Pynt:
♥ øyne (kakepynt, se tips)
♥ seigmenn
♥ sorte nonstop

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
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 surmelk 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 over på et stor, firkantet fat eller fjøl. Fjern bakepapiret og skjær av 2-3 cm av kantene av kaken. Smuldre den myke delen av kaken opp i en bolle (disse smulene skal brukes som jord oppå kaken).

Sjokoladekrem og pynting:
Pisk mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn kakao, kaffe og vaniljesukker. Smør sjokoladeglasuren over den kalde kaken med en smørekniv (gjerne slik at overflaten blir litt ujevn).

Legg øynene parvis på kaken (ikke nødvendigvis slik at de alle ser rett frem...).

Fordel over kakesmuler slik at det ser ut som jord oppå sjokoladekremen.

Del seigmenn på midten og sett dem oppå kaken slik at det ser ut som at halve kroppen stikker opp av jorda.

Pynt med noen sorte nonstop til slutt.

Tips

♥ Øynene er laget av sukker og fås kjøpt i de fleste kjøkkenbutikker og nettbutikker som selger kakepynteutstyr. Jeg brukte øyne av merket Wilton.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget, men kan også lages klar dagen i forveien. Pakk den i så fall godt inn i plast slik at den ikke blir tørr.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-i-langpanne-til-halloween