



## Sjokoladelangpanne med kokosstrø

### Ingredienser

- ♥ 150 g smør
- ♥ 5 ss kakao
- ♥ 1 liter kefir
- ♥ 7 dl sukker
- ♥ 1 ss natron
- ♥ 9 dl hvetemel

### Sjokoladekrem:

- ♥ 150 g smør
- ♥ 100 g kokesjokolade
- ♥ 3 ss kakao
- ♥ 500 g melis
- ♥ 1 ss vaniljesukker
- ♥ 0,5 dl melk

### Pynt:

- ♥ 0,5 dl kokos

### Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med kakaopulver.

Ha kefir i en stor rørebolle. Bland i sukkeret og sjokoladesmøret. Rør deretter inn natron og hvetemelet.

Hell deigen i en stor bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40 minutter. Avkjøl kaken i formen.



Til sjokoladekremen smeltes først smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Ha melis, vaniljesukker og kakaopulver i en rørebolle. Tilsett sjokoladesmøret og melk. Pisk sjokoladekremen luftig.

Bre sjokoladekremen over kaken. Dryss over kokos og skjær kaken i firkanter.

### **Tips**

♥ Kakestykkene holder seg myke og saftige i flere dager. Pakk dem inn i plast og oppbevar kjølig. Kakestykkene er også fine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladelangpanne-med-kokosstro>