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