Det søte liv...

Himmelsk sjokoladekake i langpanne



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 400 g smør
♥ 4 dl vann
♥ 8 ss kakaopulver
♥ 5 egg
♥ 9 dl sukker
♥ 3 dl rømme
♥ 2 ts natron
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 9,5 dl hvetemel

Sjokoladekrem:
♥ 100 g smør
♥ 200 g lys kokesjokolade
♥ 1 egg
♥ 200 g kremost
♥ 500 g melis

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en middels stor kjele. Tilsett vann og kakaopulver og visp til blandingen blir klumpfri. Ta kjelen av platen og avkjøl i noen minutter.

Finn frem en stor bakebolle. Ha sukker, egg, rømme og sjokoladesmøret i bollen. Rør godt (jeg bruker håndmikser til dette).

Tilsett deretter de tørre ingrediensene: natron, bakepulver, vaniljesukker og hvetemel. Bland til deigen blir helt jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Sjokoladekrem:
Smelt smøret til glasuren. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt lys kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Visp inn egget.

Ha melis i en bakebolle. Tilsett kremost og sjokoladeblandingen. Visp med håndmikser til en jevn, tykk krem.

Bre sjokoladekremen over kaken i et tykt lag.

Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Det er nokså mye sukker i oppskriften. Jeg synes det gir deilig kake (og det er heller ikke sååå mye sukker med tanke på hvor stor kake dette er), men du kan fint redusere noe på sukkeret (til f eks 7 dl) hvis du foretrekker det.

♥ Kakestykkene kan fryses. Siden det er så mye sjokoladekrem på kakestykkene, kan det lønne seg å sette kakestykkene i en boks eller lignende i fryseren.

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

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