Kinderkake i langpanne



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 250 g smør
♥ 400 g sukker
♥ 4 egg
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts natron
♥ 6 ss kakao
♥ 400 g hvetemel
♥ 4 dl kefir

Melkesjokoladekrem:
♥ 200 g smør
♥ 400 g melkesjokolade
♥ 500 g melis
♥ 2 ss varm kaffe eller melk
♥ 1 egg

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade
♥ 50 g hvit sjokolade
♥ Kinder-sjokolader i forskjellige varianter

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Pisk mykt, romtemperert smør sammen med sukkeret. Tilsett ett egg om gangen og

pisk godt mellom hvert egg. Pisk til du får en skikkelig luftig smørkrem.

Bland vaniljesukker, bakepulver, natron og kakaopulveret med litt av hvetemelet. Rør dette godt inn i smørkremen.

Rør deretter inn resten av melet og surmelken (kefir eller kulturmelk) så du får en jevn deig.

Fordel deigen i en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm) med bakepapir i bunnen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 35-40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten).

La kaken avkjøles helt i langpannen.

Melkesjokoladekrem:
Smelt smøret og melkesjokolade i bolle som setter over en kjele med kokende vann (se tips).

Rør blandingen jevn. Tilsett melisen. Ta bollen vekk fra varmen.

Tilsett varm kaffe (eller melk) og ett egg. Pisk kraftig i kremen til den blir glatt og klumpfri.

Sett kjelen i kjøleskapet til kremen er helt kald. Rør av og til.

Når kremen er helt kald, piskes den raskt opp med elektrisk håndmikser.

Det skal blir en tykk og luftig krem. Hvis du synes den har for tynn konsistens, kan du bare sette bollen med sjokoladekremen i kjøleskapet en liten stund (slik at smøret og sjokoladen blir fastere) og deretter piske den opp på nytt.

Pynting:
Ta kaken ut av formen, dra av bakepapiret og renskjær kantene. Smør den tykke melkesjokoladekremen over hele kaken.

Smelt kokesjokolade (dette gjøres raskt i mikrobølgeovnen, se tips). Ha den smeltede sjokoladen i en sprøytepose. Klipp et lite hull i enden av posen og ringle den smeltede over kaken i tynne striper. Gjenta med hvit sjokolade.

Del kaken i firkanter - ikke for små, så du får plass til masse pynt! 😁

Pynt hvert kakestykke med et utvalg av Kindersjokolader.

Tips

♥ Jeg anbefaler å smelte smør og melkesjokolade i en bolle over vannbad. Bollen skal ikke komme i berøring med vannet. Oppvarming over vannbad gjør at smelting skjer mer skånsomt enn om du smelter smør og sjokolade i en kjele som settes direkte på platen, og dermed er det mindre risiko for at melkesjokoladen skiller seg eller blir kornete.

♥ Litt varm kaffe og ett egg gjør melkesjokoladekremen smidigere. Hvis du ikke ønsker egg i kremen, kan du i stedet bruke litt mer varm kaffe. Prøv deg frem til sjokoladekremen får passe tykk konsistens. I stedet for varm kaffe kan du bruke varm melk eller kremfløte.

♥ Kakestykkene er nokså mektige. Det som ikke spises opp på serveringsdagen kan fryses, både med og uten pynten.

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

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