Påskens sjokoladekake i langpanne med melkekrem



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 250 g smør
♥ 4 store egg
♥ 500 g sukker
♥ 6 ss kakao
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 ts natron
♥ 450 g hvetemel
♥ 6 dl kefir

Melkekrem:
♥ 500 g melis
♥ 200 g smør
♥ 200 g hvit sjokolade
♥ 400 g søtet, kondensert melk (se tips)

Pynt:
♥ påskeegg (miniegg, mandelegg, sjokoladeegg med melkekrem)

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 kefir vekselsvis i eggedosisen. Rør forsiktig til du har en jevn og klumpfri deig (bruk gjerne ballongvisp).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Melkekrem:
Ha melis og romtemperert smør i en bolle. Smelt hvit sjokolade (se tips) og tilsett sammen med søtet, kondensert melk (se tips).

Pisk dette sammen til en tykk krem.

Pynt:
Bre melkekremen over kaken i et jevnt lag.

Pynt kaken med påskeegg, gjerne en blanding av miniegg, mandelegg og sjokoladeegg fylt med melkekrem.

Tips

♥ Til melkekremen er det viktig at du bruker søtet, kondensert melk (som er tykk og lysegul i fargen). 1 boks inneholder ca. 400 gram, så du bruker 1 boks til denne oppskriften.

♥ Hvit sjokolade smeltes raskt i mikrobølgeovnen, eller i en skål over vannbad. Selv om det står 200 gram i oppskriften, går det helt fint å bruke 180 gram (dvs. 2 plater à 90 gram).

♥ Kaken kan fryses både med og uten melkekrem.

♥ Jeg har her brukt en blanding av sjokoladeegg (miniegg), mandelegg og sjokoladeegg med melkekrem.

♥ Det går selvsagt fint å servere kaken utenom påske også, og da kan kaken for eksempel pyntes med hakket melkesjokolade.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/paskens-sjokoladekake-i-langpanne-med-melkekrem