Favorittsjokoladekake i langpanne



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 500 g sukker
♥ 300 g smør
♥ 7 dl kefir
♥ 500 g hvetemel
♥ 2 dl kakaopulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts natron
♥ 1 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
♥ 50 g smør
♥ 125 g kremost
♥ 4 ss kakao
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 500 g melis
♥ 1 dl helmelk

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Bruk en stor bakebolle.

Smelt smøret og rør dette inn i eggedosisen. Tilsett også kefir.

Sikt hvetemelet sammen med de øvrige tørre ingrediensene.

Bland det tørre med det våte til du får en jevn og klumpfri sjokoladedeig (rør minst mulig i deigen, se tips).

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

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at den er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles litt i formen før den hvelves ut og avkjøles helt.

Sjokoladekrem:
Ha alle ingrediensene til sjokoladekremen i en bolle.

Pisk dette sammen til en glatt sjokoladekrem.

Bre sjokoladekremen over den avkjølte kaken.

Dryss over ønsket kakestrøssel.

Renskjær kantene på kaken og skjær kaken deretter opp i firkanter.

Tips

♥ Det er det samme om du bruker kefir eller kulturmelk.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at det tørre er tilsatt. Jeg bruker en ballongvisp og rører kun for hånd. Det gjør at kaken blir myk og luftig i stedet for tung og kompakt.

♥ Det er viktig at kaken er helt kald før du brer over sjokoladekremen, ellers kommer sjokoladekremen til å smelte.

♥ Kaken er super å fryse.

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

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