

Sjokoladekake i langpanne



Denne deilige oppskriften på sjokoladekake i langpanne er laget av Lise Finckenhagen. Dette er en mellomstor langpannekake på cirka 25 x 30 cm. Dette er en sikker vinner i barnebursdager, konfirmasjoner, 17. mai og andre festlige anledninger!

1

Sett på ovnen og lag kakerøre

Varm ovnen til 180 grader. Kle formen med bakepapir. Visp egg, sukker og brunt sukker til luftig eggedosis. Sikt sammen alt det tørre. Vend smøret inn i eggedosisen og rør inn det tørre vekselvis med kefirmelken. Røren skal bli glatt og jevn, men unngå å røre for mye.

2

Hell røren i formen

Hell røren over i formen og stek kaken midt i ovnen i cirka 35 minutter. Sjekk gjerne med en kakepinne om kaken er ferdig. Avkjøl kaken i formen.

3

Lag glasuren

Smelt smøret til glasuren i en kasserolle og trekk kasserollen vekk fra varmen. Finhakk sjokoladen og rør den inn i smøret sammen med kaffe. Visp inn siktet melis og vaniljesukker. Visp til glasuren blir glatt og blank. La den eventuelt få avkjøle seg noe før du brer glasuren over kaken.

4

Topping

Dryss over kokos og pynt med friske bringebær før servering.

Ingredienser

Til kaken

PRIOR egg	4 stk (romtempererte)
Hvitt sukker	3 dl
Brunt sukker	1 dl
Hvetemel	6 dl
Bakepulver	3 ts
Vaniljesukker	3 ts
Kakao	50 g
Smør	250 g (smeltet og avkjølt)
Kefir	2,5 dl

Til glassur og pynt

Sjokolade	200 g
Smør	150 g
Kaffe	4 ss
Melis	200 g
Vaniljesukker	1 ts
Kokosmasse	mengde etter ønske

Til kaken

Til glassur og pynt

Bringebær

mengde etter ønske

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Soya