Konfektkake i langpanne



Ingredienser

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

Glasur:
♥ 50 g smør
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 6 ss kakaopulver
♥ 500 g melis
♥ 1,5 dl kald kaffe

Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker godt sammen. Pisk inn ett egg om gangen. Ha smørkremen i en stor bakebolle og rør inn surmelken. Sikt sammen det tørre og tilsett. Bland alt godt sammen til en jevn deig (jeg bruker elektrisk visp på laveste hastighet).

Hell deigen i en bakepapirkledd stor langpanne (30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 45 minutter. Avkjøl helt. Hvelv ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen mykt smør og vaniljesukker til glasuren. Tilsett kakao, melis og kald kaffe vekselsvis under pisking til du får en jevn glasur.

Fordel glasuren over den kalde kaken. Lag eventuelt mønster i glasuren med en gaffel. Sett kaken helst en liten stund i kjøleskapet (hvis du har plass), slik at glasuren stivner litt til, før du skjærer opp kaken i passe store firkanter.

Tips

Surmelk i kaken gjør at kaken holder seg myk og god lenge. Kaken er også fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-i-langpanne