Sjokoladekake i langpanne med nøtter og rosiner



Ingredienser

450 g sukker
300 g hvetemel
6 ss kakao
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
250 g smør
6 egg
200 g rosiner
200 g hasselnøtter

Glasur:
250 g smør
0,5 dl kaffe
2 ss kakao
4 ts vaniljesukker
500 g melis

Pynt:
ca 25 hasselnøtter
ca 100 rosiner

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland sukker, hvetemel, kakao, bakepulver og vaniljesukker i en stor bakebolle. Bland rosiner og grovt hakkede hasselnøtter i det tørre. Bland det avkjølte smøret med lett sammenvispede egg. Ha dette så i bakebollen og rør deigen godt sammen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter (se tips). Avkjøl kaken helt i formen.

Smelt smøret til glasuren. Bland i kaffe og resten av ingrediensene. Rør glasuren jevn og glatt. Avkjøl glasuren i romtemperatur til den har passe tykk smørekonsistens.

Bre sjokoladeglasuren over langpannekaken. La kaken stå til glasuren har stivnet noe (men ikke helt) før kaken deles opp i firkanter og eventuelt pyntes med en halv hasselnøtt og 2 rosiner på hver bit (se bildet). Sett bitene i kjøleskapet til glasuren har stivnet helt.

Tips

Pass på at du rører ut alle melisklumper fra glasuren. Det er lurt å ha kjelen med glasur på helt svak varme når du rører den sammen, for da smelter melisen lettere. Men glasuren bør ikke nå kokepunktet.

Hvis du velger å pynte kakestykkene med nøtter og rosiner, er det lurt å gjøre dette før glasuren har stivnet helt, slik at pyntes festes bedre til glasuren.

Kaken bør ikke stekes for lenge, for da forsvinner den typiske myke konsistensen. Jeg pleier heller å steke dem slik at de virker bittelitt rå i midten og så sette hele langpannen med den stekte kaken i kjøleskapet til dagen etter. Da har kaken satt seg litt og stivnet. Så glaserer jeg, deler opp og pynter dagen etter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-i-langpanne-med-notter-og-rosiner