# Kakaokake i langpanne




### Ingredienser

120 g smør
8 dl sukker
1 ss natron
4 ss kakao
10 dl hvetemel
8 dl kefir

Glasur:
100 g smør
2 ss kakao
1 ts kaffepulver
4 ss kokende vann
500 g melis

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland sukker, kakao og natron i en stor bakebolle. Tilsett kefir og rør blandingen jevn. Tilsett hvetemel og avkjølt smør vekselsvis og bland til du får en jevn deig.

Ha deigen i en stor bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i langpannen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Løs opp kaffepulver i kokende vann og bland i. Rør i kakao. Ha til slutt i melis og rør til glasuren er jevn og klumpfri. Avkjøl til glasuren har passe smørekonsistens.

Bre glasuren over kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet noe. Del kaken i passe store stykker.

### Tips

Denne kaken er kjempefin å fryse, også med glasur.

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

---

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