Hvit konfektkake i langpanne



Ingredienser

300 g smør
300 g hvit sjokolade
6 egg
4,5 dl sukker
6 dl hvetemel
3 ts bakepulver

Glasur:
300 g hvit sjokolade
90 g smør
300 g melis
5-7 ss kokende vann

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i den hvite sjokoladen oppdelt i biter og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter bakepulver og til slutt hvetemel. Rør raskt sammen til en jevn og klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele sammen med litt kokende vann. Ha i den hvite sjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte i smøret på svak varme. Tilsett melis og rør til du får en glatt og klumpfri blanding. (Tilpass mengden melis

og kokende vann til fyllet har passende smørekonsistens.)

Smør glasuren over kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet. Del kaken så opp i passe store stykker.

Tips

Pass nøye på så smør og hvit sjokolade ikke setter seg fast i kjelen under smeltingen. Det blir ikke så veldig fint med brune flekker i den hvite sjokoladekremen. Ha middels til lav varme og rør hele tiden.

Kaken er kjempefin å fryse.

Halv porsjon passer til liten langpanne, ca 20x30 cm.

Kaken er nokså søt og mektig og kan gjerne serveres sammen med friske bær. Se eksempelvis "**Hvite konfektruter med jordbær**".

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

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