Café sjokoladekake i langpanne



Ingredienser

125 g smør
5 dl kefir
300 g sukker
1 ss kaffepulver
1 ss kokende vann
1 ss natron
3 ss kakao
400 g hvetemel

Glasur:
50 g smør
50 g kokesjokolade
200 g melis
2 ss vaniljesukker
4 ss kald kaffe

Pynt:
50 g kokesjokolade
50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør kefir og sukker. Tilsett smøret. Løs opp kaffepulver i kokende vann og rør i. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen i små biter. La sjokoladen smelte i smøret. Rør i de øvrige ingrediensene til du får en glatt glasur.

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Smør lunken glasur over kaken. Del kaken opp i firkanter. Pynt eventuelt hver kakebit med høvlet mørk og hvit sjokolade.

Tips

Kaken er fin å fryse! Pynt eventuelt de tinte kakebitene med litt ekstra høvlet sjokolade - da ser de helt ferske ut!

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

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