Studentkake i langpanne

Ingredienser



300 g smør
600 g sukker
4 egg
3,5 dl melk
500 g hvetemel
1 ss vaniljesukker
4 ts bakepulver
4 ss kakao

Glasur:
6 dl melis
ca 3-4 ss vann
(noen dråper romessens)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Rør det tørre og melken vekselsvis inn i deigen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av langpanne og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasur (smak eventuelt til glasuren med noen dråper romessens). Smør glasuren jevnt over den kalde kaken ved hjelp av en smørekniv. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Kaken kan fryses. La melisglasuren stivne før du har kakestykkene i fryseposer e.l., slik at du unngår glasursøl.

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

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