Maddes sjokoladekake



Ingredienser

400 g smør
4 dl vann
10 egg
8 dl sukker
9 dl hvetemel
2 ss bakepulver
2 ss vaniljesukker
1 dl kakao

Glasur:
50 g smør
1/2 dl kokende vann
1 ts kaffepulver
1 ss vaniljesukker
500 g melis

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med vann. Pisk tykk og luftig eggedosis av eggene og sukker. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Ha det tørre og smørvannet vekselsvis i deigen og rør til deigen blir jevn og uten klumper.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (langpannen må måle minst 30X40 cm, se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren smeltes smøret i en kjele. Løs opp kaffepulver i kokende vann. Bland kaffen med smøret. Tilsett vaniljesukker og melis og rør til glasuren blir helt glatt og klumpfri.

Smør glasuren jevnt over kaken (bruk en smørekniv som dyppes i varmt vann av og til). Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Vær oppmerksom på at det blir en stor porsjon med kakedeig, og at langpannen du bruker minst må måle 30x40 cm.

Kaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/maddes-sjokoladekake