



Sjokoladecake med kefir (langpanne)

Ingredienser

Sjokoladecake:

- ♥ 250 g smør
- ♥ 4 store egg
- ♥ 500 g sukker
- ♥ 6 ss kakao
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 3 ts natron
- ♥ 450 g hvetemel
- ♥ 6 dl kefir

Sjokoladekrem:

- ♥ 200 g smør
- ♥ 500 g melis
- ♥ 2 ss kakao
- ♥ 2 ss kaffe
- ♥ 2 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Sjokoladecake:

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene.

Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Bland i smeltet smør. Ha så det tørre og kefir vekselvis i eggedosisen. Rør forsiktig til du har en jevn og klumpfri deig (bruk gjerne ballongvisp).



detsoteliv.no

Ha deigen i en stor, bakepavirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepavirket.

Sjokoladekrem:

Pisk mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn kakao, kaffe og vaniljesukker.

Smør sjokoladekremen jevnt over den kalde kaken og del den opp i firkanter.

Tips

♥ Kaken holder seg saftig lenge og er dessuten fin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-kefir-langpanne>