Sjokoladekake med kefir (langpanne)



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 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

Sjokoladekake:
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 vekselsvis i eggedosisen. Rør forsiktig til du har en jevn og klumpfri deig (bruk gjerne ballongvisp).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd 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 bakepapiret.

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