Helnøttkake i langpanne



Ingredienser

600 g hvetemel
750 g sukker
3 ss kakao
2 ts natron
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 liter skummet kulturmelk

Glasur:
2 dl kremfløte
400 g Helnøttsjokolade

Fremgangsmåte

Bland alle de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Tilsett kulturmelk og rør deigen godt sammen. Bruk stålvisp for å fjerne alle klumper.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Brekk i Helnøttsjokolade og la den smelte i fløten på svak varme. Rør glasuren blank og jevn. Smør glasuren over den avkjølte kaken. La kaken stå kjølig til glasuren har stivnet. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken er fin å fryse. La glasuren stivne før du pakker ned kakestykkene i fryseposer, da unngår du glasursøl.

Oppskriften er basert på samme oppskrift som "Fråtsekake", som inneholder forholdsvis lite fett. Se også "Sjokoladerosinkake" og "Fruktnøttkake i langpanne".

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

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