Gløggkake i langpanne



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 4 egg
♥ 250 g hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1,5 dl gløgg (utblandet med vann)
♥ 150 g kokesjokolade

Glasur:
♥ 500 g melis
♥ 1 dl gløgg (utblandet med vann)

Pynt:
♥ 50 g mandelflak

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg av gangen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Rør dette inn deigen vekselsvis med gløgg. Riv kokesjokoladen (dette gjøres enkelt med en mandelkvern) og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i 25 minutter. Avkjøl kaken helt i langpannen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melis og gløgg til glasuren. Stryk glasuren over den kalde kaken i et jevnt lag. Dryss over mandelflak. Skjær kaken i trekanter.

Tips

♥ Bruk utblandet gløgg til denne kaken (bruk blandingsforholdet som står på flasken). Det spiller ingen rolle om du bruker gløggrester som er laget med rødvin, sprit eller bare med vann.

♥ Kaken egner seg veldig godt til frysing.

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

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