# Pepsi langpannekake



### Ingredienser

250 g smør
4 ss kakao
3,5 dl Pepsi cola
2 store egg
1 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
0,5 ts kanel
5 dl sukker
5 dl hvetemel

Glasur:
125 g smør
2 ss kakao
6 ss Pepsi cola
1 ts vaniljeessens
500 g melis

Pynt:
colaflasker eller annet godteri

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en stor kjele. Tilsett kakao og Pepsi. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og avkjøl til den er lunken. Pisk inn eggene og deretter vaniljeessens, bakepulver og kanel (bruk en stålvisp til dette, slik at alt blir godt blandet). Rør så i sukkeret og til slutt hvetemel.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25-30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Lag imens glasuren: Smelt smøret i en liten kjele. Rør deretter i kakao, Pepsi og vaniljeessens. Tilsett så melis og rør til du får en glatt og klumpfri glasur.
Avkjøl den stekte kaken i langpannen. Hvelv den så ut av formen og fjern bakepapiret. Smør den lunkne glasuren over kaken. Avkjøl kaken til glasuren har stivnet litt. Skjær kaken deretter opp i firkanter eller snipper, slik som på bildet. Pynt hvert kakestykke med en colaflaske eller annet godteri.

### Tips

"Pepsi langpannekake" er fin å fryse, men det er lurt å sette de glaserte kakestykkene en stund i kjøleskapet først, slik at glasuren stivner litt. Da unngår du glasursøl når du skal pakke ned kaken.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepsi-langpannekake