Cappuccino langpannekake



Ingredienser

8 dl sukker
3 ts natron
4 poser cappuccinopulver (se tips)
1 liter surmelk
200 g smør
800 g hvetemel
3 ss sjokolademelkpulver (se tips)

Glasur:
2 poser cappuccinopulver (se tips)
1 dl kokende vann
500 g melis

Pynt:
raspet sjokolade

Fremgangsmåte

Bland sukker, natron og cappuccinopulver i en stor bakebolle. Ha i surmelk og rør til alt er godt blandet (bruk en stålvisp). Ha i smeltet smør. Tilsett deretter hvetemelet og bland til deigen er klumpfri. Ha til slutt i sjokolademelkpulver (se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken i langpannen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Løs opp cappuccinopulveret til glasuren i kokende vann. Rør i melisen til du får en glatt glasur. Smør glasuren over kaken. Dryss over litt raspet sjokolade. Del kaken

opp i passe store firkanter.

Tips

Cappuccinopulver fås kjøpt i pakninger fra Nescafé som inneholder porsjonsposer à 12,5 gram. Du får kjøpt koffeinfri cappuccinopulver, som kan være smart dersom du vil servere kaken til barn og vil unngå at de blir hyperaktive. Hvis du bruker pakningen som heter "Café au chocolate" får du sterkere sjokoladesmak på kaken.

Du kan bytte ut sjokolademelkpulveret med en pose til med cappuccinopulveret dersom du ønsker mindre sjokoladesmak og sterkere kaffesmak. Noen liker også å tilsette 1 ts kanel i kakedeigen.

Kaken egner seg godt til frysing. Ha gjerne kakestykkene en stund i kjøleskapet først, slik at glasuren stivner. Da unngår du glasursøl når du skal pakke kakestykkene ned i fryseposer.

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

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