Sjokoladelangpanne med hvit sjokoladeglasur



Ingredienser

5 egg
4,5 dl sukker
9 dl hvetemel
6 ss kakao
4 ts bakepulver
4 ts vaniljesukker
1,5 dl kaffefløte
3,5 dl melk
300 g smør

Glasur:
75 g smør
200 g hvit sjokolade
3 ss vann
3,5 dl melis
(evtl konditorfarge)

Pynt:
raspet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør og avkjøl det litt. Visp eggedosis av egg og sukker. Sikt sammen alt det tørre og bland det i eggedosisen sammen med fløte og melk. Bland deretter inn smeltet smør.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20-25 minutter (sjekk med kakenål om kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smør til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt hvit sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Tilsett vann og sikt inn melis. Rør glasuren glatt. Tilsett eventuelt ønsket farge og rør det jevnt.

Smør glasuren på kaken. Dryss over sjokoladerasp. Del kaken i firkanter.

Tips

Kakestykkene er fine å fryse. La dem stå kjølig til glasuren stivner før du pakker dem i fryseposer slik at du unngår glasursøl.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladelangpanne-med-hvit-sjokoladeglasur