Lys sjokoladekake i langpanne



Ingredienser

3 store egg
4,5 dl sukker
3 ts vaniljesukker
225 g smør
2,5 dl melk
6,5 dl hvetemel
3 ts bakepulver

Glasur:
125 g smør
100 g lys kokesjokolade
300 g melis
1 egg

Pynt:
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker og vaniljesukker til eggedosis. Smelt smøret. Bland med melken. Sikt mel og bakepulver. Bland mel og smørmelken vekselsvis i eggedosisen. Rør forsiktig til deigen er klumpfri.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 15 min. Avkjøl kaken i langpannen. Hvelv den så ut og dra av bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en kjele. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i smøret og rør blandingen jevn. Rør i melisen og sammenpisket egg.

Smør sjokoladeglasuren jevnt over kaken med en smørekniv. Dryss over kakestrøssel. Skjær kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken kan fryses.

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

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