Lys sjokoladekake i langpanne med Nugatti melkesjokoladeglasur



Ingredienser

♥ 300 g smør
♥ 300 g lys kokesjokolade
♥ 500 g sukker
♥ 4 egg
♥ 7 dl kefir
♥ 600 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts natron

Glasur:
♥ 450 g Nugatti melkesjokolade (1 boks)

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt lyst kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker sammen til det blir en luftig eggedosis. Rør i kefir og sjokoladesmøret. Sikt litt av melet sammen med vaniljesukker, bakepulver og natron og vend dette i kakerøren. Bland deretter i resten av hvetemelet til en glatt og klumpfri røre.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 45 min. Avkjøl helt.

Hvelv ut av formen og fjern bakepapiret.

Smør romtemperert Nugatti utover kaken. Bruk en smørekniv dyppet i varmt vann for å få Nugattien jevnt over kaken. Del kaken opp i firkanter.

Tips

♥ "Nugatti" er et populært sjokolade- og hasselnøttpålegg, og finnes nå også i en melkesjokoladevariant.

♥ Kakeoppskriften er basert på oppskriften på "Sjokoladekake med nugattiglasur", som i grunnen er samme kake, men laget med mørk kokesjokolade og vanlig Nugatti i stedet.

♥ Sjokoladekaken holder seg saftig i flere dager hvis den pakkes inn i plast. Kaken er også fin å fryse.

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

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