Sjokoladekake i langpanne med crème fraîche

Ingredienser



♥ 6 egg
♥ 6 dl sukker
♥ 500 g smør
♥ 8 ss kakao
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 4 ts bakepulver
♥ 3 ss vaniljesukker
♥ 8 dl hvetemel

Sjokoladekrem:
♥ 200 g smør
♥ 2 ss kakao
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 1 dl sterk, kald kaffe
♥ 500 g melis

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Pisk egg og sukker til eggedosis i en stor bakebolle. Smelt smøret. Ta kjelen av platen. Ha kakaopulveret i det varme smøret og rør så det løser seg opp. Ha sjokoladesmøret i eggedosisen sammen med crème fraîche. Rør til blandingen blir klumpfri.

Sikt bakepulver og vaniljesukker sammen med noe av hvetemelet og bland dette i deigen. Ha så i resten av hvetemelet og rør til deigen blir klumpfri, men ikke rør mer enn nødvendig (dette for å unngå at kaken blir for kompakt).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til den er gjennomstekt. Avkjøl kaken i langpannen.

Sjokoladekrem:
Pisk romtemperert smør luftig sammen med kakaopulver og vaniljesukker. Tilsett kald, sterk kaffe og melis og pisk til du får en skikkelig luftig sjokoladekrem.

Bre sjokoladekremen over den avkjølte kaken. Dryss på kakestrøssel og del kaken i firkanter.

Tips

♥ For å unngå enhver tvil: Med kakao i ingredienslisten mener jeg kakaopulver.

♥ Jeg bruker vanlig crème fraîche, ikke lett-varianten. I stedet for crème fraîche kan du bruke seterrømme i deigen.

♥ Kaken kan fint lages dagen i forveien, men da er det viktig at du pakker den godt inn i plast så den ikke blir tørr. Kakestykkene kan fryses både med og uten sjokoladekrem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-i-langpanne-med-creme-fraiche