Kladdkake i langpanne



Ingredienser

♥ 300 g smør
♥ 7 dl sukker
♥ 6 egg
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 2 dl kakaopulver
♥ 4,5 dl hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret.

Hell det i en bakebolle og tilsett sukkeret. Ha deretter i eggene og rør godt med en visp. Tilsett deretter vaniljesukker, kakaopulveret og til sist hvetemelet og bland godt. Alt skal bare røres raskt sammen for hånd, så du trenger ikke noen mikser.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 25 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i langpannen. Del kaken deretter i firkanter. Sikt gjerne over melis før servering.

Tips

♥ Kladdkaker kjennetegnes av at deigen bare skal røres raskt sammen. Jeg pleier å bare å bruke en stor ballongvisp og rører for hånd.

♥ Et annet kjennetegn ved kladdkaker er at de skal ha en litt bløt konsistens, så det er viktig at du ikke steker kaken for lenge så den blir tørr. Kaken er ferdigstekt når den er gjennomstekt (det henger ikke noe deig igjen på kakepinnen), men fortsatt bløt. La kaken avkjøles før du skjærer i den, så blir det lettere å få pene kakestykker.

♥ Disse kakestykkene holder seg myke og gode i flere dager. Pakk dem inn i plast så de holder seg myke. Kakestykkene er også superfine å putte i fryseren og de tiner raskt.

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

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