Sjokoladelangpanne med kakao



Ingredienser

♥ 175 g smør
♥ 6,5 dl kefir eller kulturmelk
♥ 350 g sukker
♥ 2 ts natron
♥ 500 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 4 ss kakao (se tips)

Glasur:
♥ 75 g smør
♥ 1 ts pulverkaffe
♥ 4 ss kokende vann
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ss kakao (se tips)
♥ 400 g melis

Pynt:
♥ 1 pose gelehjerter (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha surmelken i en stor bakebolle og rør i sukker og natron. Sikt sammen mel, vaniljesukker og kakaopulver og rør dette i vekselsvis med avkjølt smør.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Løs opp pulverkaffe i kokende vann og ha i. Bland så i vaniljesukker og kakao og rør til alt er godt blandet. Tilsett til slutt melis og rør til glasuren er glatt og blank. Avkjøl til glasuren har passe smørekonsistens.

Bre glasuren over kaken med en smørekniv. Del kaken i biter og pynt med gelehjerter.

Tips

♥ Til denne kaken har jeg brukt den nye bakekakaoen fra Dr.Oetker. Jeg må si at jeg ble veldig fornøyd da jeg smakte resultatet! Dette kakaopulveret er av veldig bra kvalitet og gir en nydelig sjokoladesmak på kaken.

♥ De søte gelehjertene jeg har pyntet med, er også av merket Dr.Oetker.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet og er også kjempefin å fryse!

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

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