Kvikklunsjkake (ekstra saftig)



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 400 g smør
♥ 4 dl vann
♥ 8 ss kakao
♥ 4 egg
♥ 8 dl sukker
♥ 3 dl rømme
♥ 2 ts natron
♥ 9 dl hvetemel

Glasur:
♥ 100 g smør
♥ 1 dl melk
♥ 6 ss kakao
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 500 g melis
♥ 0,5 - 1 dl varm kaffe (se tips)

Pynt:
♥ 2 dl kokos

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:

Smelt smøret i en kjele. Tilsett vann og kakaopulveret og varm opp under omrøring slik at kakaopulveret løser seg opp helt. Ta kjelen av platen og avkjølt litt.

I en stor rørebolle vispes egg, sukker og rømme lett sammen. Vend inn sjokoladesmøret. Bland natron med litt av melet og rør dette inn. Tilsett deretter resten av melet og rør med en ballongvisp så du får en klumpfri kakerøre.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C 30-40 minutter, til kaken er gjennomstekt i midten. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i langpannen.

Glasur:

Smelt smøret. Tilsett melk, kakaopulver og vaniljesukker og varm opp blandingen slik at kakao og vaniljesukkeret løser seg opp. Ta kjelen av platen. Tilsett melis og spe med varm kaffe, litt om gangen, til du får en passe tykk sjokoladeglasur.

Smør sjokoladeglasuren over kaken og dryss over kokos. La kaken stå kjølig til glasuren har festnet seg før du drar kaken ut av langpannen og deler den i firkanter.

Tips

♥ Både lettrømme og seterrømme kan brukes i denne kaken.

♥ Kakestykkene holder seg myke i flere dager dersom de pakkes inn i plast. Oppbevar kakebitene gjerne i en tett boks i kjøleskapet. De er også supre å fryse.

♥ Oppskriften er beregnet til stor langpanne. Halv porsjon passer til liten langpanne.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kvikklunsjkake-ekstra-saftig