Sjokoladekake i langpanne med gresskar



Ingredienser

♥ 250 g hvetemel
♥ 200 g sukker
♥ 200 g brunt sukker
♥ 2 ts gresskarkrydder (se tips, kan sløyfes)
♥ 1,5 ts natron
♥ 150 g smør
♥ 50 g kakaopulver
♥ 2 egg
♥ 450 g gresskarpuré (se tips)
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 100 g chocolate chips eller grovhakket kokesjokolade

Glasur:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 400 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Finn frem en stor bakebolle og ha i de tørre ingrediensene: hvetemel, hvitt og brunt sukker, gresskarkrydder og natron. Bland godt.

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kakaopulveret. Rør til det løser seg opp.

Finn frem en annen bolle og visp sammen egg, gresskarpuré og vanilje. Ha i kakaosmøret.

Bland så det våte i bollen med det tørre. Vend rundt med slikkepotten og rør deigen sammen for hånd, men ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet (se tips).

Vend inn chocolate chips (eller grovt hakket kokesjokolade) til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40 - 45 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles i formen.

Glasur:
Til glasuren kokes fløte og vanilje opp i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett opphakket sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten.

La glasuren avkjøles til den tykner litt og ha den deretter over sjokoladekaken i formen.

Sett langpannen i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til glasuren har stivnet.

Løft da kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken i firkanter.

Tips

♥ Gresskarpuré kan kjøpes ferdig, men det er mye bedre å lage din egen - og det er superenkelt: Damp gresskarkjøttet i en kjele med litt vann, til bitene har blitt helt møre. Mos bitene med en stavmikser eller i en food processor til en glatt mos. Mål opp mengden du trenger. Rester av ferdiglaget gresskarmos kan oppbevares i kjøleskapet og brukes i **Pumpkin Spice Latte** og ulike typer bakverk (du finner mange varianter **HER** på Det søte liv).

♥ Det kan være smart å blande sammen en porsjon gresskarkrydder, så kan du bruke litt når du lager **Pumpkin Spice Latte** og ulike typer andre oppskrifter. Se oppskrift på **Pumpkin Spice (gresskarkrydder)**. Dersom du kun vil blande sammen krydder til denne kaken her, kan du bruke:

1 ts kanel
0,25 ts nellik
0,25 ts ingefær
0,25 ts muskat
0,25 ts allehånde

Dersom du ønsker å rendyrke sjokoladesmaken på kaken, er det bare å droppe krydderet helt eller å redusere mengden.

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i kakerøren etter at du har hatt det våte i bollen med det tørre. Jeg barer rører forsiktig rundt med en slikkepott til deigen er jevn og klumpfri. Slik sørger du for at kaken blir myk og luftig.

♥ Kakestykkene oppbevares kjølig og godt innpakket i plast så de holder seg myke. De kan også fryses, enten med eller uten glasur.

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

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