Vaniljesauskake i langpanne med sjokolade



Ingredienser

♥ 300 g smør
♥ 50 g kakaopulver
♥ 500 g sukker
♥ 1 liter ferdig vaniljesaus (se tips)
♥ 600 g hvetemel
♥ 6 ts bakepulver
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 100 g kokesjokolade

Sjokoladeglasur:
♥ 150 g smør
♥ 3 ss kakaopulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 500 g melis
♥ ca. 6 ss kaffe

Pynt:
♥ hvit sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en mellomstor kjele på middels varme. Ta kjelen av platen og tilsett kakaopulveret. Rør slik at det løser seg opp. Tilsett så sukkeret og rør til det har smeltet. Bland deretter inn vaniljesausen.

Sikt sammen de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Ha i sjokoladeblandingen og rør deigen jevn og klumpfri med en ballongvisp (ikke rør mer i deigen enn

nødvendig, se tips).

Hakk kokesjokoladen grovt og vend sjokoladebitene inn i deigen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 min.

Avkjøl kaken i formen før du hvelver den ut på en rist og drar av bakepapiret.

Til sjokoladeglasuren smeltes smøret i en kjele. Ta kjelen av varmen og bland inn kakao og vaniljesukker. Ha så i melis og tilsett litt og litt sterk, varm kaffe, til du får en passe tykk konsistens på glasuren.

Smør glasuren over kaken og dryss over ønsket kakestrøssel (jeg brukte her hvit sjokoladestrøssel).

Tips

♥ Jeg bruker ferdigkjøpt vaniljesaus (Piano fra Tine) til denne kaken.

♥ Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen jevn og klumpfri. Jeg rører kun for hånd med en ballongvisp og prøver å unngå elektrisk mikser. For mye røring kan gi seig og kompakt kake.

♥ Kaken er beregnet til stor langpanne. Halv porsjon passer til liten langpanne (ca. 20 x 30 cm).

♥ Kakestykkene er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljesauskake-i-langpanne-med-sjokolade