Stratos konfektkake i langpanne



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 4 egg
♥ 4,5 dl sukker
♥ 3 dl seterrømme
♥ 250 g smør
♥ 150 g Stratos (se tips)
♥ 6 dl hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 3 ss kakaopulver

Sjokoladeglasur:
♥ 150 g smør
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 150 g melis
♥ 300 g Stratos (se tips)

Pynt:
♥ 100 g Stratos (se tips)
♥ friske jordbær
♥ sølvkuler (kakepynt)

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Pisk inn seterrømmen så den fordeler seg jevnt i eggedosisen. Smelt smøret og bland inn i eggedosisen.

Sikt hvetemelet sammen med bakepulver, vaniljesukker og kakaopulver. Vend dette inn i deigen.

Skjær Stratos i små biter og vend disse inn i deigen.

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

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter (se tips).

Sjokoladeglasur:
Mens kaken steker, lager du sjokoladeglasuren.

Ha smør, kremfløte og melis i en kjele. Varm opp til blandingen så vidt når kokepunktet.

Ta kjelen av platen. Brekk opp sjokoladen og ha den i kjelen. La sjokoladen smelte og rør glasuren glatt og jevn.

Når kaken er tatt ut av ovnen, prikkes den med en gaffel slik at du får noen dype hull i kaken. Hell sjokoladeglasuren over kaken mens den fortsatt er i langpannen.

La kaken avkjøles, og sett den helst i kjøleskapet til dagen etter. Glasuren på kaken vil da ha blitt fast og tykk.

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken i passe store firkanter.

Pynt hvert kakestykke etter ønske, for eksempel med små, halve jordbær, en liten bit Stratos og noen sølvkuler.

Tips

? Ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å få den godt blandet etter at hvetemelet er tilsatt. Rør for hånd og stopp med en gang deigen er blandet. Dette gjør at kaken blir myk og deilig i konsistensen.

? Vær nøye på å ikke oversteke kaken, for da kan den bli tørr. Den skal være gjennomstekt, men ikke stek den noe lenger enn det.

? Dette blir en nokså høy og saftig sjokoladekake, og den får et tykt lag sjokoladeglasur. NAM! □□

? Stratos er en populær melkesjokolade med luftbobler! □□ Du bruker til sammen 3 store plater (à 150 gram) til denne kaken. I tillegg har jeg her pyntet kakestykkene med små biter Stratos i litt mindre størrelse.

? Kakestykkene er kjempefine å fryse (uten jordbær).

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

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