Kefirkake i langpanne med sjokoladekrem



Ingredienser

Kefirkake i langpanne:
♥ 225 g smør
♥ 1 liter kefir
♥ 2 ts natron
♥ 800 g sukker
♥ 800 g hvetemel

Sjokoladekrem:
♥ 250 g smør
♥ 500 g melis
♥ 50 g kakao
♥ 1 dl helmelk
♥ 2 ss varm kaffe

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Kefirkake i langpanne:
Smelt og avkjøl smøret. Ha kefir, natron og sukker i en stor bakebolle. Rør godt sammen. Bland i avkjølt smør. Tilsett melet til slutt og rør til jevn deig (bruk ballongvisp til å fjerne eventuelle klumper).

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

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter. Avkjøl kaken i et par minutter i langpannen. Hvelv den så ut av formen og fjern bakepapiret.

La kaken avkjøles til den er helt kald.

Sjokoladekrem:
Ha mykt, romtemperert smør i en bolle. Tilsett de øvrige ingrediensene til sjokoladekremen.

Pisk til du får en myk, luftig og deilig sjokoladekrem.

Pynt:
Smør sjokoladekremen over kaken i et jevnt lag.

Dryss straks over kakestrøssel slik at strøsselet fester seg til sjokoladekremen.

Renskjær kantene på kaken. Skjær den deretter opp i firkanter.

Tips

♥ Kakestykkene pakkes inn i plast så de ikke blir tørre. Kan oppbevares flere dager så lenge de står kjølig. Også fine å fryse!

♥ Se også **Kefirkake i langpanne** som toppes med kanelsukker. **Kefirkake med sitron** og **Kefirkake med sitron i langpanne** er andre gode alternativer.

♥ Se også flere varianter av **Kulturkake i langpanne** (laget med kulturmelk, som jo gir samme type kake som kefir).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kefirkake-i-langpanne-med-sjokoladekrem