



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>