



## Påskens sjokoladecake i langpanne med melkekrem

### Ingredienser

#### Sjokoladecake:

- ♥ 250 g smør
- ♥ 4 store egg
- ♥ 500 g sukker
- ♥ 6 ss kakao
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 3 ts natron
- ♥ 450 g hvetemel
- ♥ 6 dl kefir

#### Melkekrem:

- ♥ 500 g melis
- ♥ 200 g smør
- ♥ 200 g hvit sjokolade
- ♥ 400 g søtet, kondensert melk (se tips)

#### Pynt:

- ♥ påskeegg (miniegg, mandeegg, sjokoladeegg med melkekrem)

### Fremgangsmåte

#### Sjokoladecake:

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene.



Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Bland i smeltet smør. Ha så det tørre og kefir vekselvis i eggedosisen. Rør forsiktig til du har en jevn og klumpfri deig (bruk gjerne ballongvisp).

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

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

#### *Melkekrem:*

Ha melis og romtemperert smør i en bolle. Smelt hvit sjokolade (se tips) og tilsett sammen med søtet, kondensert melk (se tips).

Pisk dette sammen til en tykk krem.

#### *Pynt:*

Bre melkekremen over kaken i et jevnt lag.

Pynt kaken med påskeegg, gjerne en blanding av miniegg, mandelegg og sjokoladeegg fylt med melkekrem.

### **Tips**

♥ Til melkekremen er det viktig at du bruker søtet, kondensert melk (som er tykk og lysegul i fargen). 1 boks inneholder ca. 400 gram, så du bruker 1 boks til denne oppskriften.

♥ Hvit sjokolade smeltes raskt i mikrobølgeovnen, eller i en skål over vannbad. Selv om det står 200 gram i oppskriften, går det helt fint å bruke 180 gram (dvs. 2 plater à 90 gram).

♥ Kaken kan fryses både med og uten melkekrem.

♥ Jeg har her brukt en blanding av sjokoladeegg (miniegg), mandelegg og sjokoladeegg med melkekrem.

♥ Det går selvsagt fint å servere kaken utenom påske også, og da kan kaken for eksempel pyntes med hakket melkesjokolade.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paskens-sjokoladekake-i-langpanne-med-melkekrem>