



Favorittsjokoladekake i langpanne

Ingredienser

- ♥ 4 egg
- ♥ 500 g sukker
- ♥ 300 g smør
- ♥ 7 dl kefir
- ♥ 500 g hvetemel
- ♥ 2 dl kakaopulver
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 2 ts natron
- ♥ 1 ts bakepulver

Sjokoladekrem:

- ♥ 50 g smør
- ♥ 125 g kremost
- ♥ 4 ss kakao
- ♥ 3 ts vaniljesukker
- ♥ 500 g melis
- ♥ 1 dl helmelk

Pynt:

- ♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Bruk en stor bakebolle.

Smelt smøret og rør dette inn i eggedosisen. Tilsett også kefir.



Sikt hvetemelet sammen med de øvrige tørre ingrediensene.

Bland det tørre med det våte til du får en jevn og klumpfri sjokoladedeig (rør minst mulig i deigen, se tips).

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

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at den er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles litt i formen før den hvelves ut og avkjøles helt.

Sjokoladekrem:

Ha alle ingrediensene til sjokoladekremen i en bolle.

Pisk dette sammen til en glatt sjokoladekrem.

Bre sjokoladekremen over den avkjølte kaken.

Dryss over ønsket kakestrøssel.

Renskjær kantene på kaken og skjær kaken deretter opp i firkanter.

Tips

♥ Det er det samme om du bruker kefir eller kulturmelk.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at det tørre er tilsatt. Jeg bruker en ballongvisp og rører kun for hånd. Det gjør at kaken blir myk og luftig i stedet for tung og kompakt.

♥ Det er viktig at kaken er helt kald før du brer over sjokoladekremen, ellers kommer sjokoladekremen til å smelte.

♥ Kaken er super å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/favorittsjokoladekake-i-langpanne)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/favorittsjokoladekake-i-langpanne>