



## Langpanne sjokoladecake

Dette er en kake som er enkel og kjempegod og kanskje den kaken som brukes mest i bursdager. Bruk fantasien din og dekorer den som du vil!

🕒 40 - 60

🍳 MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Pisk egg og sukker til luftig og stiv eggedosis
- ② Smelt smøret og tilsett melken
- ③ Bland de tørre ingrediensene og sikt det inn i eggedosisen under forsiktig omrøring med en slikkepott, vekselvis med smør og melkeblandingen
- ④ Hell røren over i en langpanne (27 x 37 cm) med bakepapir i bunnen
- ⑤ Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i ca. 35 minutter. Avkjøl kaken før kremen smøres på

## Sjokoladekrem

- ⑥ Bland alle ingrediensene i en bolle og visp til en luftig krem. Smør kremen utover kaken og pynt etter ønske



Pynt: Non-stop, Smarties, seigmenn, kremtopper, gelefrukter, kokos, ferdig kakepynt i mange varianter

# Ingredienser

6 stk	egg
8 dl	sukker
450 g	smør
2 dl	melk
10 dl	Møllerens Siktet Hvetemel
3 ts	vaniljesukker
2 ss	bakepulver
6 ss	kakaopulver

## Sjokoladekrem:

125 g	smør, romtemperert
250 g	melis
2 ss	kakaopulver
2 ts	vaniljesukker
3 ss	sterk kaffe

# Lignende oppskrifter



Fotballkake

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



Klovnekake

🕒 OVER 60

👩 MIDDELS



Kvæfjordkake  
(Verdens Beste)

🕒 OVER 60

👩 MIDDELS