



## Café sjokoladekake i langpanne

### Ingredienser

125 g smør  
5 dl kefir  
300 g sukker  
1 ss kaffepulver  
1 ss kokende vann  
1 ss natron  
3 ss kakao  
400 g hvetemel

### Glasur:

50 g smør  
50 g kokesjokolade  
200 g melis  
2 ss vaniljesukker  
4 ss kald kaffe

### Pynt:

50 g kokesjokolade  
50 g hvit sjokolade

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør kefir og sukker. Tilsett smøret. Løs opp kaffepulver i kokende vann og rør i. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen.



Smelt smøret til glassuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen i små biter. La sjokoladen smelte i smøret. Rør i de øvrige ingrediensene til du får en glatt glasur.

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Smør lunken glasur over kaken. Del kaken opp i firkanter. Pynt eventuelt hver kakebit med høvlet mørk og hvit sjokolade.

### **Tips**

Kaken er fin å fryse! Pynt eventuelt de tinte kakebitene med litt ekstra høvlet sjokolade - da ser de helt ferske ut!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/caffe-sjokoladecake-i-langpanne>