



## Fruktnøttkake i langpanne

### Ingredienser

600 g hvetemel  
750 g sukker  
3 ss kakao  
2 ts natron  
1 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
1 liter skummet kulturmilk

### Glasur:

2 dl kremfløte  
400 g Fruktnøttsjokolade

### Fremgangsmåte

Bland alle de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Tilsett kulturmilk og rør deigen godt sammen. Bruk stålvisp for å fjerne alle klumper.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Brekk i Fruktnøttsjokolade og la den smelte i fløten på svak varme. Rør glasuren blank og jevn. Smør glasuren over den avkjølte kaken. La kaken stå kjølig til glasuren har stivnet. Del kaken opp i passe store firkanter.

### Tips



Fruktnøttsjokolade er melkesjokolade med nøtter og rosiner. Du bruker to store plater (à 200 g) til denne kaken.

Kaken er fin å fryse. La glasuren stivne før du pakker ned kakestykkene i fryseposer, da unngår du glasursøl.

Oppskriften er basert på samme oppskrift som "Fråsekake", som inneholder forholdsvis lite fett. Se også "Sjokoladerosinkake" og "Helnøttkake i langpanne".

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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