



Milky Way langpannekake

Ingredienser

- ♥ 8 små Milky Way sjokolader
- ♥ 375 g smør
- ♥ 7,5 dl sukker
- ♥ 6 egg
- ♥ 9 dl hvetemel
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 4,5 dl kefir (eller kulturmelk)

Glasur:

- ♥ 200 g melkesjokolade
- ♥ 1 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ha i Milky Way sjokoladene og la de smelte i smøret på middels varme (se tips). Avkjøl blandingen.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Rør inn surmelk og natron. Bland deretter inn hvetemel og sjokoladesmøret vekselvis, til du får en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett melkesjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn. Avkjøl litt og smør så over den kalde kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet litt. Del kaken



opp i firkanter og sett kakestykkene i kjøleskapet til glasuren har stivnet helt.

Tips

♥ Milky Way er en amerikansk sjokolade som består av luftig nougat som er dekket med melkesjokolade (ligner på den norske sjokoladen Japp). Fås kjøpt i mange norske kiosker og matbutikker, enten i pakninger à to stk eller som enkeltpakninger.

♥ Merk at det tar nokså lang tid for Milky Way sjokoladen å smelte skikkelig. Beregn litt tid, vær tålmodig og rør stadig.

♥ Kakestykkene oppbevares kjølig og innpakket i plast, slik at de holder seg myke. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/milky-way-langpannekake>