



Den du ved nok (Dansk sjokoladecake)

Ingredienser

- ♥ 4 store egg
- ♥ 400 g sukker
- ♥ 300 g smør
- ♥ 3,75 dl melk
- ♥ 5 ss kakao
- ♥ 5 ts vaniljesukker
- ♥ 4 ts bakepulver
- ♥ 450 g hvetemel

Glasur:

- ♥ 200 g smør
- ♥ 7 ss kaffe
- ♥ 3,5 ss kakao
- ♥ 3 ts vaniljesukker
- ♥ 375 g melis
- ♥ 200 g kokos (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og smørmelken vekselvis i eggedosisen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter.

Lag imens sjokolade- og kokosglasuren:

Smelt smøret i en liten kjele. Rør i de øvrige ingrediensene.



Fordel glasuren over kaken når den tas ut av ovnen. Bruk en smørekniv. La kaken stå i formen til den er kald.

Del kaken opp i firkanter og løft kakestykkene ut av pannen med en stekespade.

Tips

♥ Det som er typisk for denne berømte kaken er at kokosen blandes inn i sjokoladeglasuren, og ikke strøs oppå kaken. Danske oppskrifter på "**Den du ved nok**" varierer med mengde kokos som has i sjokoladeglasuren. Jeg har sett oppskrifter der det bare brukes 100 g kokos, og andre der det brukes opp til 300 g kokos. Bruk mengde alt ettersom hvor glad du er i kokos. Synes du sjokoladeglasuren blir før tørr i konsistensen, kan du tilsette noen spiseskjeer ekstra med kaffe eller vann.

♥ Kaken egner seg godt til frysing.

♥ Se også oppskrift på [Fruens sjokoladekake](#), som er en tilsvarende dansk kakeoppskrift til liten langpanne.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/den-du-ved-nok-dansk-sjokoladekake>