



## Digg sjokoladelangpanne

### Ingredienser

5 dl sukker  
4 ss kakao  
1 ss natron  
150 g smør  
7,5 dl surmelk  
1 liter hvetemel

### Glasur:

200 g smør  
200 g lys kokesjokolade  
2 ss sterk kaffe  
3 ts vaniljesukker  
400 g melis  
1 egg

### Pynt:

kakepynt

### Fremgangsmåte

Bland sukker, kakao og natron i en stor bakebolle. Tilsett smeltet smør, surmelk og til slutt hvetemelet. Rør til du får en klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og fjern bakepapiret.



Smelt smøret til glasuren i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør i varm, sterk kaffe og vaniljesukker. Ha deretter i melisen og rør til glasuren er klumpfri. Ha så i egget og pisk til du får en luftig krem.

Bre sjokoladekremen jevnt over den avkjølte kaken. Dryss over kakepynt og del opp i firkanter.

### **Tips**

Kakestykkene egner seg bra til frysing.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/digg-sjokoladelangpanne>