

## SJOKOLADEKAKE (langpanne)



### Kakedeig:

500 g sukker / rå rørsukker  
7,5 dl kefir  
600 g siktet dala landhvetete eller spelt  
200 g smeltet smør  
2 ts natron  
3 ss kakao (støkne)  
2 ts vaniljesukker  
En klype salt  
2 egg

### Glasur:

300 g melis  
2,5 ss kakao  
1 ss vaniljesukker  
150 g lys eller mørk kokesjokolade  
150 g smør  
1,5 ss fløte, evt. litt mer.  
1 eggeplomme (kun det gule)  
Evt. litt kokos til pynt

### Framgangsmåte for kakedeigen:

- Smelt og avkjøl smøret
- Sikt melet og bland alt det tørre.
- Ha i kefir og smør
- Visp eggene litt for hånd, og bland de inn i røra til slutt
- Stekes på 175 grader i cirka 20 - 25 minutter.
- Sjekk om kaken er gjennomstekt mot slutten av steketiden, ved å stikke en stekepinne eller bakenden av en fyrstikk inni kaka. Det skal ikke være løs deig på fyrstikken, men en kakesmule eller to på fyrstikken er helt ok.
- Mens du venter på at kaka blir stekt, lager du glasuren.

### Framgangsmåte for glasuren:

- Knekk sjokoladen i biter, og smelt den sammen med smøret.
- Rør inn melis, kakao og vaniljesukker.
- Visp inn eggeplommen, og til sist fløten, mens det hele får et lite oppkok. Eggeplommen og fløtemengden bestemmer den endelige konsistensen på glasuren