Saftig sjokoladekake (i langpanne)

Trå til side folkens, her kommer den ultimate bursdag sjokoladekaken. Dette er kaken som er fantastisk samme dagen du baker den, men når du står opp dagen etterpå (og tar et stykke til ~~frokost~~ kaffen) så smaker den enda bedre. Og dagen etter. Og etter der igjen. Det er helt sant. Og hakket mer imponerende er at den (nesten) pasifiserte 16 førsteklassinger. Gutter, altså! Oppskriften har jeg fått av min gode venninne, Wenche, og hun har fått den av sin venninne som sikkert har fått det av sin venninne osv. Og nå skal du få den av din venninne, Bollefrua.

Langpannelykke:

400 gr smør
4,5 dl vann

8 ss bakekakao
1 boks seterrømme
9 dl sukker
1-5 mandeldråper (står sammen med konditorfarge & essenser & kakepynt i butikken) kan sløyfes
4 egg
9 dl hvetemel
2 ts natron
2 ts salt
1 ss vaniljesukker

Glasur:

150 gram meierismør

2-3 ss ferdig laget kaffe (smak deg frem)

1 ss vaniljesukker

400 gram melis (pluss/minus)

2 ss kakaopulver

Seigmenn, Nonstop. smågodt osv til pynt

Sett ovnen på 200 grader. Smelt smør i kaserolle, ha i vann og bakekakao, kok opp. Hell over i bakebolle og ha i resten av ingrediensene. Det er ikke nødvendig å avkjøle kakaoblandingen, men jeg har i sukker og mel før eggene, for å si det sånn. Bland godt, jeg bruker elektrisk visper. NB. RØREN ER VELDIG RENNENDE, men den skal være sånn. Hell over i (stor/vanlig) langpanne dekket med bakepapir. Stek på midterste rille i ovnen i 23-25 min.

Avkjøl på rist og vent til den er ganske kald før du brer over glasuren som du lager slik:

Smelt smøret og avkjøl en stund. Ha i kaffe og vaniljesukker og rør godt. Bland inn melis og kakao litt og litt. Smak deg frem med evt mer kaffe tilslutt. Det er alltid en risk for at glasuren skiller seg slik at du ikke får en glatt krem. Du kan i såfall tilsette et egg og røre godt, det redder alltid dagen. Bre glasuren utover kaken og dyng på med ønsket pynt. Kaken er også veldig god som den er.