


Fødselsdags bradepandekage

18 - 20 portioner

 for let øvede Op til 40 Min.

Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

1 Chokoladecake:

Kom kakaopulver i en skål og hæld kogende vand over. Rør det godt sammen til en ensartet masse.

Smelt smørret i en gryde ved svag varme eller i mikrobølgeovn, lad det køle let af.

Pisk sukker og æg sammen med en håndmixer til det er lyst og luftigt. Bland mel, natron, vaniljesukker og salt godt sammen i en anden skål. Vend skiftevis melblandingen, yoghurt og det smeltede smør sammen med æggemassen. Tilsæt til sidst den opløste kakao og vend dejen sammen.

Kom dejen i en smurt bradepande 18 x 28 cm (fx [Dr. Oetker rektangulær springform, 28 x 18 cm](#)), kom evt. bagepapir i bunden af formen..

Bag kagen i 45-55 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl derefter kagen.

Bagetid: 45 - 55 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker rektangulær springform; 28 x 18 cm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

Chokoladecake:

70 g Dr. Oetker Baking Cocoa
2 dl kogende vand
100 g smør
2 æg str. M/L
390 g sukker
390 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Natron
1 ½ tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 knsp. salt
2 ½ dl yoghurt naturel

Chokoladefrosting og pynt:

1 pose Dr. Oetker Choco Dream Icing & Frosting
125 g blødt smør
Dr. Oetker Colourful Numbers and Letters
Dr. Oetker Chocolate Disco Decoration
Dr. Oetker Party Mix

② Chokoladefrosting og pynt:

Kom indholdet fra en pose Choco Dream Icing & Frosting i en skål og tilsæt stuetempereret smør. Pisk ingredienserne sammen med en håndmixer i 4 minutter, til smørcremen er luftig.

Smør et jævnt lag smørcreme ud på toppen af den afkølede kage. Kom den resterende smørcreme i en sprøjtepose med en stjernetyl ([Dr. Oetker stjernetyl](#) \varnothing 8 mm) og sprøjt små toppe rundt langs kanten af kagen.

Pynt kagen med Colorful Numbers and Letters, skriv lige det der passer bedst til andledning. Drys Chocolate Disco Decoration og Party Mix krymmel langs kanten af kagen.

Tips:

Hvis kagen har hævet meget op på midten, så vend kage (imens den stadig er i formen) om på hovedet på en bageplade med et stykke bagepapir, lige når den kommer ud af ovnen. På denne måde vil toppen af kagen langsomt blive trykket flad. Vend derefter kagen om igen og lad den køle helt af. Alternativt kan toppen af kagen også skæres af med en savtakket kniv, når kagen først er blevet kold.

Denne kage bliver ret høj, hvis du ønsker en tyndere kage, så bag den i en større form, husk dog at justere bagetiden. Der vil også skulle bruges mere smørcreme for at dække en større kage, så lav enten en dobbelt portion eller nøjes med at smøre et tyndt lag over hele kagen.

Denne opskrift er udviklet af vores ambassadør Bianca som står bag Instagramprofilen [@homebybianca](#), hvor hun deler sine fine kager.