Prinsessens sjokoladeruter

Ingredienser



300 g smør
600 g sukker
4 egg
3,5 dl melk
500 g hvetemel
1 ss vaniljesukker
4 ts bakepulver
4 ss kakao

Glasur:
5-6 dl rosa melis med jordbærsmak
3-4 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Rør det tørre og melken vekselsvis inn i deigen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av langpanne og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasuren. Smør den i et tynt lag over den kalde kaken (bruk en smørekniv). Del kaken opp i firkanter.

Tips

Rosa melis med jordbærsmak fås nå kjøpt i de aller fleste velassorterte matvarebutikkene.

Kaken er fin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/prinsessens-sjokoladeruter