Dronningkvadrater



Ingredienser

3 egg
4,5 dl sukker
250 g smør
6 dl hvetemel
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
3 ss kakao
2,5 dl melk

Glasur:
125 g smør
300 g melis
100 g Dronningsjokolade (1 plate)
2 ts vaniljesukker
4 ts sterk kaffe

Pynt:
kakestrøssel eller kokos

Fremgangsmåte

Start med å smelte og avkjøle smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør det smeltede smøret i eggedosisen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i vekselvis med melken. Rør til røren er jevn og klumpfri.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne. (Form på ca 20x30 cm gir nokså høy kake, som på bildet, mens mellomstor form på ca 20x40 cm gir litt lavere kake).

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøles i formen. Hvelv kaken ut av formen og dra av bakepapiret.

Til glasuren smeltes først smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Bland deretter i melis, vaniljesukker og kaffe. Rør til glasuren er glatt.

Smør glasuren over den avkjølte kaken. Dryss over kakestrøssel eller kokos til pynt. Del kaken i firkanter

Tips

I stedet for Freias "Dronningsjokolade" kan du bruke 100 g vanlig kokesjokolade kombinert med 1 ts kakao eller bruk 100 g mørk sjokolade med 70% kakaoinnhold for ekstra god sjokoladesmak.

"Dronningkvadrater" kan fryses. La kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet. Da slipper du glasursøl når du pakker dem ned i fryseposer.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dronningkvadrater