Firkløverfavoritt

Ingredienser

150 g smør
6 store egg
9 dl sukker
375 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
300 g hasselnøtter

Glasur:
300 g Firkløversjokolade
8 ss melk

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland med malte hasselnøtter. Rør det tørre og det smeltede smøret vekselsvis inn i eggedosisen til du får en jevn deig. (Deigen er nokså tykk og kompakt i konsistensen.)

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Bruk en smørekniv til å få deigen jevnt utover. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 30-35 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Varm opp melken til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen når melken så vidt har nådd kokepunktet. Brekk Firkløversjokoladen opp i biter og ha den i kjelen. La sjokoladen smelte i den varme melken. Rør til glasuren er glatt og jevn. Avkjøl glasuren til den er lunken.

Fordel glasuren jevnt over kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet litt. Del kaken deretter opp i små firkanter.

Tips

Kaken er fin å fryse. La glasuren stivne før du pakker ned kaken - da slipper du glasursøl.

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

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/firkloverfavoritt