



## 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 vekselvis 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/prinsessens-sjokoladeruter>