



## Dronningens fristelser

### Ingredienser

2 store egg  
2,5 dl sukker  
150 g smør  
100 g kokesjokolade (se tips)  
1 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
2 dl hvetemel

Pynt:

100 g hasselnøtter



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Ha i kokesjokolade oppdelt i biter og la den smelte. Rør blandingen jevn. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørsjokoladen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Hakk hasselnøttene og dryss dem over toppen av kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 min. Avkjøl kaken i langpannen. Ta den ut og fjern bakepapiret. Del kaken opp i små biter.

### Tips

Bruk som sagt Dronning kokesjokolade fra Freia eller annen kokesjokolade, gjerne med 70% kakaoinnhold.

Kaken egner seg godt til frysing.

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dronningens-fristelser>