# Mississippiruter

**Ingredienser**




250 g smør
150 g kokesjokolade
5 dl sukker
1 ss pulverkaffe
2,5 dl varmt vann
3/4 dl whisky
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver
3 ss kakao
2 egg

Pynt:
melisdryss

**Fremgangsmåte**

Smelt smøret i en nokså stor kjele. Ta kjelen av platen og ha i sjokoladen i biter. Rør sammen til sjokoladen har smeltet helt. Løs kaffepulveret opp i varmt vann og bland i sammen med sukker og whisky. Rør til alt er godt blandet. Sikt sammen det tørre og bland i til du får en jevn deig. Visp sammen eggene med en gaffel og bland i til slutt (bruk stålvisp).

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 helt i langpannen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sikt melis over kaken og del den opp i nokså store firkanter (ca 6x6 cm).

**Tips**

Kaken er holdbar innpakket i plast i kjøleskapet.  "Mississippiruter" er også kjempefine å fryse.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mississippiruter