Café sjokoladeruter



Ingredienser

300 g smør
3,5 dl sukker
4 egg
2 dl hvetemel
5 ss kakao
1,5 ts bakepulver

Pynt:
50 g melkesjokolade
50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (ikke pisk eggedosis). Rør inn smøret. Sikt i det tørre.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Avkjøl i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Smelt melkesjokoladen over vannbad eller i mikro. Avkjøl litt og ha i en liten plastpose eller sprøyte laget av matpapir. Sprøyt sjokoladen utover kaken i ujevnt mønster. Gjenta med den hvite sjokoladen. La kaken stå en stund til sjokoladepynten har festet seg. Del kaken opp i ruter.

Tips

"Café sjokoladeruter" passer fint til frysing.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cafe-sjokoladeruter