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.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/dronningens-fristelser