



ÖSTERSUND-FRÖSÖ SLALOMKLUBB



KÄRLEKSMUMS/CHOKLADRUTOR

(ca 20-24 stora bitar)

Ingredienser

225 g smör
2 dl mjölk
5 ägg
4½ dl strösocker
1½ msk vaniljsocker
1¼ dl kakao
3 tsk bakpulver
6 dl vetemjöl

Glasyr:

75 gr smör
¾ dl starkt kaffe
½ dl kakao
1½ msk vaniljsocker
5 dl florsocker

Garnering:

1 dl kokosflingor

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en långpanna ca 30x40 cm eller lägg i ett bakplåtspapper. Smält smöret, håll i mjölken och låt det svalna. Vispa ägg och socker pösigt, gärna med elvisp. Sikta ner vaniljsocker, kakao, bakpulver och mjöl genom en sil. Tillsätt smör och mjölk och blanda allt till en jämn smet. Häll smeten i formen. Grädda i mitten av ugnen ca 20 minuter. Glasyr: Smält smöret i en kastrull, tillsätt kaffe, kakao, vaniljsocker och florsocker och blanda väl. Tag ut kakan ur ugnen, låt den stå en stund. Bred glasyren över den varma kakan och strö över kokosflingorna.