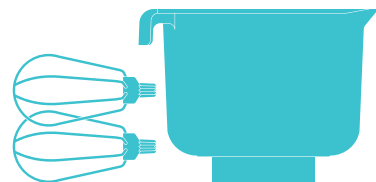




DRÖMRUTOR



INGREDIENSER :

3 dl mjölmix (180 g)
2 dl strösocker
2 msk kakao
2 tsk bakpulver
1 tsk fiberhusk
150 g smör
1½ dl mjölk
2 ägg

GLASYR:

110 g smör
4 dl florsocker
1½ tsk vaniljsocker
2 msk mjölk
2 äggulor

GARNERING:

50 g mörk choklad

KAKA:

Smält smöret i en kastrull och tillsätt mjölken. Värm blandningen tills det nästan kokar, ta då av kastrullen från plattan.

Mät upp mjölmix, socker, kakao, vaniljsocker, fiberhusk och bakpulver i en skål.

Häll över smörblandningen och rör tills allt blandats. Montera vispskålen och visparna.

Vispa äggen fluffiga och vänd försiktigt ner i smeten, rör bara så att allt precis blandas.

Smörj en form, cirka 32x20 cm, och bröa med glutenfritt ströbröd.

Häll i smeten och grädda på andra falsen nedifrån, 175 grader i 35-40 min.

Stjälp upp kakan på galler och låt svalna.

GLASYR:

Gör glasyren under tiden kakan svalnar. Smält smöret i en kastrull. Blanda ner resten av ingredienserna, ta äggulorna sist, och rör till en jämn smet.

Bred glasyren på kakan och ställ in i kylan.

GARNERING:

Smält chokladen till garneringen och ringla över den kalla kakan. Skär upp i rutor.