



Mockarutor

som jag lyckades med!

Ingredienser (24 portioner)

Botten

300 g smör
4 ägg
6 dl strösocker
3 dl mjölk
9 dl vetemjöl
5 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
4 msk kakao

Glasyr

120 g smör
8 msk kallt, starkt kaffe
7 dl florsocker
2 msk kakao
1 msk vaniljsocker

Glarnering

kokosflingor

Tillagning 1.

Botten:

1. Vispa ägg och socker poröst.
2. Smält smöret och blanda i.
3. Blanda vetemjöl, kakao, bakpulver och vaniljsocker och blanda i smeten.
4. Rör i mjölken.

Glasyr:

5. Smält smöret.
6. Blanda i kaffet och låt blandningen svalna.
7. Blanda i de torra ingredienserna och rör om ordentligt till en jämn smet.
8. Sätt ugnen på 175 grader.
9. Klä en långpanna (c:a 30x40 cm) med 2 bakplåtspapper som läggs omlott och upp på kanterna.
10. Bred ut smeten i långpannan och grädda kakan i mitten av ugnen i c:a 20 minuter.
11. Låt kakan svalna.
12. Bred på glasyren och skär kakan i lagom stora rutor.
13. Strö över kokosflingor.