

Saftige Brune Ruter

5 stk egg
4 dl sukker
3,5 dl hvetemel
1 dl kakao
3 ts bakepulver
2 dl vann
200 gr smør

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Bland melet med kakao og
bakepulver og sikt det i.
Kok opp vann og smør og rør det
inn i deigen.
Stekes i langpanne på 200 grader i
ca 25 -30 min. Avkjøles

Glasur

1 dl fløte
1 ss sukker
150 gr kokesjokolade

Kok opp fløte og sukker. Bryt
sjokoladen i småbiter og ha
dette i blandingen.
Smør glasuren over kaken og
strø over litt kokos.

