



## Dronningkvadrater

### Ingredienser

3 egg  
4,5 dl sukker  
250 g smør  
6 dl hvetemel  
3 ts bakepulver  
3 ts vaniljesukker  
3 ss kakao  
2,5 dl melk

### Glasur:

125 g smør  
300 g melis  
100 g Dronningsjokolade (1 plate)  
2 ts vaniljesukker  
4 ts sterk kaffe

### Pynt:

kakestrøssel eller kokos

### Fremgangsmåte

Start med å smelte og avkjøle smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør det smeltede smøret i eggedosisen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i vekselvis med melken. Rør til røren er jevn og klumpfri.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne. (Form på ca 20x30 cm gir nokså høy kake, som på bildet, mens mellomstor form på ca 20x40 cm gir litt lavere kake).



Stekes midt i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøles i formen. Hvelv kaken ut av formen og dra av bakepapiret.

Til glasuren smeltes først smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Bland deretter i melis, vaniljesukker og kaffe. Rør til glasuren er glatt.

Smør glasuren over den avkjølte kaken. Dryss over kakestrøssel eller kokos til pynt. Del kaken i firkanter

### Tips

I stedet for Freias "Dronningsjokolade" kan du bruke 100 g vanlig kokesjokolade kombinert med 1 ts kakao eller bruk 100 g mørk sjokolade med 70% kakaoinnhold for ekstra god sjokoladesmak.

"Dronningkvadrater" kan fryses. La kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet. Da slipper du glasursøl når du pakker dem ned i fryseposer.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dronningkvadrater>