



Mokkaviipaleet

Aineet: 5 munaa
4 dl sokeria
2 dl vettä
200 gr voita tai margariinia
4 dl vehnä jauhoja
1 dl perunajauhoja
2 tl leivinjauhetta
4 rkl kaakaota

KUORRUTUS

50 gr voita tai margariinia
1 rkl kaakaota
1 tl pikakahvijauhetta
1 - 1 1/2 rkl vettä
2 1/2 dl tomusokeria

PINNALLE

1 pss valkoista kuorrutussuklaata

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja lisää paloitettu rasva.

Jäähdytä vesi-rasva seos. Sekoita vehnä- ja perunajauhot

sekä leivinjauhe keskenään. Siivilöi kaakaojauhe joukkoon.

Sekoita jauhoseos vuorotellen vesi-rasvaseoksen kanssa muna- ja sokerivaahtoon ja kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle 30 x 40 cm pellille.

Paista uunin alaosassa 200 asteen lämmössä n. 15 min. Jäähdytä pellillä.

Kuorrutus:

Sulata rasva.

Lisää haaleaan veteen sekoitettu kaakao ja kahvi sekä tomusokeri.

Sekoita sileäksi.

Levitä kuorrutus levyn pinnalle ja anna kovettua.

Viipaloi vinoiksi neliöiksi.

Koristele valkoisella kuorrutussuklaalla.