Sjokoladekake med kokos



Ingredienser

125 g smør
3 egg
2 dl sukker
3 dl kokos
2,5 dl hvetemel
4 ss kakao
1,5 ts bakepulver
1,5 ts vaniljesukker

Glasur:
75 g smør
1 ss kaffe
1 ss kakao
1 ts vaniljesukker
150 g melis

Pynt:
kokos

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i kokos og det avkjølte smøret. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i.

Hell deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen ved hjelp av en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren. Rør i de øvrige ingrediensene. Sett den kalde kaken på et passende fat og fordel glasuren over kaken. Dryss over litt kokos til pynt.

Tips

Det kan være lurt å sette glasuren litt i kjøleskapet før du fordeler den over kaken, slik at glasuren har passe smørekonsistens. Bruk en smørekniv dyppet i litt varm vann for å få glasuren jevnt fordelt.

Dryss på kokos mens glasuren er "fuktig", slik at den fester deg.

Kaken er fin å fryse, både med og uten glasur.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-kokos