Kosterkake



Ingredienser

150 g smør
150 g sukker
1 egg
250 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
2 dl lettrømme
1 appelsin - saft og skall
100 g kokesjokolade
100 g hasselnøtter

Glasur:
100 g kokesjokolade
20 g Delfiafett (kokosfett)
20 g smør
2 ss kremfløte

Pynt:
hele hasselnøtter
apsikat

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Sikt sammen det tørre og bland i sammen med rømmen. Rør i revet skall og saft av appelsinen. Hakk sjokoladen og nøttene og rør i til slutt.

Ha deigen i en smurt brødform (1.5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 1 time. Avkjøl kaken litt i formen før den hvelves ut.

Smelt sammen smør, Delfiafett og kremfløten i en liten kjele. Ha i sjokoladen i biter og la den smelte på svak varme. Rør glasuren glatt. Avkjøl til den er tyktflytende. Glaser kaken og sett kaken kaldt til glasuren har stivnet. Pynt kaken med blomster av hele hasselnøttkjerner og apsikat.

Tips

Hvis du skyller apsikaten så vidt i kaldt vann og tørker dem godt, er det lettere å finne pene, gule biter som du kan bruke til pynt.

Du kan selvsagt sløyfe pynten eller bytte den ut med noe annet hvis du ønsker.

Kosterkaken er holdbar innpakket i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kosterkake