Fruens sjokoladekake



Ingredienser

2 store egg
250 g sukker
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ss kakao
1 dl melk
300 g hvetemel
150 g smør

Glasur:
50 g smør
1 ts kaffepulver
4 ss kokende vann
1 ss kakao
2 ts vaniljeessens
100 g melis
75 g kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i melken. Smelt og avkjøl smøret. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Ha det tørre i deigen vekselsvis med det smeltede smøret.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Lag glasuren ved å smelte smøret i en liten kjele sammen med kaffepulveret, som er rørt ut i det kokende vannet. Rør i kakao, vaniljeessens og melis. Bland til slutt i kokosen.

Bre glasuren over kaken i et jevnt lag. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Vaniljeessensen i glasuren kan byttes ut med vanlig vaniljesukker.

Kakestykkene oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast. De er også fine å fryse.

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

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