Kokoskake med ananas

Ingredienser



225 g smør
225 g sukker
3 egg
2 ts bakepulver
175 g hvetemel
100 g kokos
1,5 dl ananasmos (se tips)

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen. Bland til slutt inn kokos og ananasmos (se tips).

Ha deigen i en godt smurt, avlang form som rommer 2 liter. Ha et stykke bakepapir i bunnen av formen, slik at kaken er lett å få ut av formen etter at den er stekt.

Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen med en skarp kniv. Hvelv den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis før servering.

Tips

Det rekker med en liten boks hermetisk ananas til denne kaken. Ananasen moses lett med en stavmikser. La den renne litt av seg før du måler opp 1,5 dl med mos.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kokoskake-med-ananas