Sjokoladekake med kokoskaramell



Ingredienser

150 g kokesjokolade
200 g smør
2,5 dl sukker
4 egg
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel
1 appelsin (saft og revet skall)

Kokosglasur:
1 dl kremfløte
1,5 dl sukker
0,75 dl lys sirup
50 g smør
150 g kokos

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen i en liten kjele sammen med litt av smøret (ca 50 g). Pisk resten av smøret sammen med sukkeret til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland inn den smeltede sjokoladen. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen. Rør til slutt inn revet skall og presset saft fra appelsinen.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30 min.

Bland imens alle ingrediensene til kokosglasuren i en kjele. La blandingen småkoke under stadig omrøring på ikke for sterk varme i ca 5 min.

Ta kaken ut av ovnen og fordel kokosmassen jevnt over kaken. Stek kaken videre i ca 10 min til kokosdekket har fått en fin, lysebrun farge.

Avkjøl kaken helt i formen før den forsiktig løsnes fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken smaker ekstra godt nystekt sammen med en klatt pisket krem!

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

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