Sjokoladebiter med kokos



Ingredienser

3 store egg
4 dl sukker
2,5 dl seterrømme
200 g smør
3 ss kakao
3 ts vaniljesukker
3 ts bakepulver
6 dl hvetemel

Glasur:
3 dl melis
2 ts vaniljesukker
2 ss kakao
4 ss smeltet smør
4 ss sterk kaffe

Pynt:
kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn rømmen.

Smelt smøret. Sikt de tørre ingrediensene. Bland smøret og det tørre vekselsvis inn i eggedosisen.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og fjern bakepapiret.

Bland sammen alle ingrediensene til glasuren og smør den jevnt over den avkjølte kaken. Dryss over kokos. Del kaken i firkanter.

Tips

Denne kaken skal ikke bli så høy, og trenger derfor ikke så lang steketid. Følg med så du ikke steker kaken for lenge, for da kan den bli tørr. Sjekk alltid med kakenål om kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen.

Kakebitene er fine å fryse.

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

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