Sjokoladeruter med kokostosca



Ingredienser

Sjokoladekakedeig:
200 g smør
2,5 dl sukker
4 egg
1 dl melk
3 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
1,5 ts vaniljesukker
4 ss kakao

Kokostosca:
50 g smør
1 dl kremfløte
0,75 dl lys sirup
1,5 dl sukker
2,5 dl kokos

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Vend det tørre inn i deigen vekselsvis med melken. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 25 min.

Lag imens kokosblandingen:
Smelt smøret i en middels stor, tykkbunnet kjele. Ha i de øvrige ingrediensene. La blandingen småkoke i 5 min. Avkjøl litt.

Fordel kokosblandingen forsiktig over den stekte kaken ved hjelp av en spiseskje. Sett kaken tilbake i ovnen og stek den videre midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Kaken skal være gjennomstekt og kokostoscaen skal ha en gylden overflate.

Avkjøl kaken helt i langpannen. Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret og del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kakestykkene egner seg fint til frysing. Det er lurt å la de stå en stund i kjøleskapet først. Da stivner kokostoscaen, og kakestykkene lar seg lettere legge i fryseposer uten at toppingen går i stykker.

Se også oppskrift på "Brownies med kokostosca", som lages i stor langpanne og består samme type kokostopping, men en mer kompakt sjokoladekake enn denne her.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeruter-med-kokostosca