Solbærkake med kokos



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 100 g smør
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 dl kokos
♥ 2 dl solbær

Pynt:
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker lett sammen med en visp. Bland inn vaniljesukker og smeltet smør. Rør til slutt inn hvetemel og kokos.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Fordel solbærene over deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35-40 minutter, eller til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen og flytt den deretter over på et fat. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Kaken kan lages med både friske og frosne bær. Dersom du bruker frosne bær, trenger de ikke å tines før de strøs på deigen.

♥ Kaken er super å fryse. Gi den tinte kaken et nytt dryss av melis, så ser den delikat og nylaget ut igjen.

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

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