Solbærkake med kokostosca i langpanne



Ingredienser

Solbærkake:
♥ 5 egg
♥ 5 dl sukker
♥ 250 g smør
♥ 2 dl melk
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 ss bakepulver
♥ 8 dl hvetemel
♥ 250 g solbær (se tips)

Kokostosca:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 dl sukker
♥ 2 dl lys sirup
♥ 150 g smør
♥ 400 g kokos

Fremgangsmåte

Solbærkake:
Pisk egg og sukker til lys og tykk eggedosis.

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett melken.

Sikt vaniljesukker og bakepulver sammen med halvparten av hvetemelet. Vend dette i eggedosisen. Rør deretter inn smørmelken.

Vend så forsiktig inn resten av hvetemelet med en slikkepott (ikke rør mer i deigen enn nødvendig, se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm) og jevn til overflaten.

Dryss over solbærene (se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter.

Kokostosca:
Lag kokostosca mens kaken steker: Ha fløte, sukker, sirup og smør i en middels stor kjele. Varm opp til smøret har smeltet. Vend så inn kokos.

Gi blandingen et raskt oppkok mens du rører hele tiden, slik at kokosen ikke setter seg i bunnen av kjelen og blir brent. La den deretter småkoke i 5 minutter mens du fortsetter å røre hele tiden, til glasuren får en gyllenbrun farge. Ta kjelen av platen.

Når kaken har stekt 30 minutter, tas den ut av ovnen og avkjøles i noen minutter.

Fordel så kokosblandingen jevnt over kaken og stryk den forsiktig utover.

Sett kaken tilbake midt i ovnen og stek den videre ved 180°C i ca. 15 minutter til.

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles helt før du skjærer den i firkanter.

Tips

♥ Ikke rør mer i deigen enn nødvendig etter at du har tilsatt melet, så sikrer du at kaken blir lett og luftig.

♥ Jeg brukte her friske solbær. Det går som sagt veldig fint å lage denne kaken med rips, bringebær, blåbær eller bjørnebær (del store bær i mindre biter før du har dem utover deigen). Se **Ripskake med kokostosca i langpanne** og **Eplekake med kokostosca i langpanne**.

♥ Det går fint å bruke frosne bær. De trenger i så fall ikke å tines før de fordeles over deigen.

♥ Kakebitene er kjempefine å fryse!

♥ Se også oppskrift på **Brownies med kokostosca** og **Sjokoladeruter med kokostosca**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/solbaerkake-med-kokostosca-i-langpanne