Kladdkake med kokostosca



Ingredienser

Kladdkake:
♥ 200 g smør
♥ 1 dl kakaopulver
♥ 4 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 3 dl hvetemel

Kokostosca:
♥ 75 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl lys sirup
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 200 g kokos

Fremgangsmåte

Kladdkake:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og rør inn kakaopulveret.

Pisk egg, sukker og vaniljesukker lett sammen med en ballongvisp (ikke meningen å piske eggedosis). Rør inn sjokolademøret. Bland deretter inn hvetemelet.

Ha sjokoladedeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 15 minutter.

Kokostosca:
Lag kokostosca mens kaken steker: Ha smør, sukker, sirup, vaniljesukker og kremfløte i en middels stor kjele. Varm opp til smøret har smeltet og la småkoke i ca. 1 minutt. Vend så inn kokos og ta kjelen av platen.

Når kaken har stekt 15 minutter, tas den forsiktig ut av ovnen. Kaken skal så vidt ha fått en fast overflate, men vil være veldig løs under. Bruk en spiseskje til å legge kokostoscaen oppå kaken (se tips).

Sett kaken tilbake midt i ovnen og senk varmen på ovnen til 175°C. La kaken steke i 15 minutter til.

Ta kaken ut av ovnen og la den først avkjøles i romtemperatur, og deretter i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Løsne kaken fra formen og flytt den over på et kakefat. Kaken bør stå i romtemperatur i ca. 30 minutter før servering.

Tips

♥ Vær veldig forsiktig når du legger kokostoscaen over den halvstekte kaken. Overflaten skal være fast nok til å holde kokostoscaen oppe, men bruk en spiseskje til å legge den varsomt over kaken. Pass spesielt på så det ikke går hull på overflaten av kaken, ellers kommer kokosmassen til å blande seg med sjokoladekaken i stedet for å legge seg oppå den.

♥ Det er viktig at kaken ikke stekes for lenge. Dette er jo en kladdkake, så den ferdige kaken skal ha en bløt og deigete kjerne.

♥ Kaken må stå i kjøleskapet til dagen etter (eller minst i 5 timer) slik at den er fast i konsistensen før den tas ut av kakeformen.

♥ Kladdkake med kokostosca holder seg i kjøleskapet i flere dager. Dekk til med plastfolie. Kaken er også super å fryse.

♥ Se også oppskrift på **Brownies med kokostosca** og flere kaker med toscaglasur **HER**.

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

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