



Sjokoladecake med kokos

Ingredients

125 g smør
3 egg
2 dl sukker
3 dl kokos
2,5 dl hvetemel
4 ss kakao
1,5 ts bakepulver
1,5 ts vaniljesukker



Glasur:

75 g smør
1 ss kaffe
1 ss kakao
1 ts vaniljesukker
150 g melis

Pynt:

kokos

Instructions

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i kokos og det avkjølte smøret. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i.

Hell deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen ved hjelp av en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glassuren. Rør i de øvrige ingrediensene. Sett den kalde kaken på et passende fat og fordel glassuren over kaken. Dryss over litt kokos til pynt.

Tips

Det kan være lurt å sette glassuren litt i kjøleskapet før du fordeler den over kaken, slik at glassuren har passe smørekonsistens. Bruk en smørekniv dyppet i litt varm vann for å få glassuren jevnt fordelt.

Dryss på kokos mens glassuren er "fuktig", slik at den fester deg.

Kaken er fin å fryse, både med og uten glassur.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/sjokoladekake-med-kokos>