



## Sjokoladekake med kokos

### Ingredienser

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



[detsoteliv.no](http://detsoteliv.no)

### Glasur:

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

### Pynt:

kokos

### Fremgangsmåte

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

### Tips

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

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

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

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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