



## Prinsessemums

### Ingredienser

2 store egg  
3 dl sukker  
3 dl lettrømme  
1,5 dl kokos  
3,5 dl hvetemel  
1,5 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker



Pynt:

3-4 dl melis med jordbærsmak  
1-2 ss vann

### Fremgangsmåte

Rør sammen egg og sukker med en stålvisp (ikke visp eggedosis). Rør deretter i rømme og så kokos. Sikt sammen det tørre og bland i til slutt.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen rosa melisglasur og smør over den kalde kaken. Dryss over kokos til pynt. Del kaken i passe store firkanter.

### Tips

Kaken er fin å fryse. La glasuren stivne litt i kjøleskapet før du har kakestykkene i fryseposer. Da unngår du glasursøl.

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/prinsesseums>