



## Solbærkake med kokostosca

### 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, bakepapkledde 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 gyllebrun farge. Ta kjelen av platen.

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

Fordel så kokosblandingene 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).

♥ 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!

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/solbaerkake-med-kokostosca>