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.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/prinsessemums