Svanseidkake



Ingredienser

2 egg
200 g sukker
200 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 ss kakao
150 g smør
1,5 dl melk

Glasur:
50 g smør
4 ss sterk kaffe
1 ss kakao
2 ts vaniljesukker
250 g melis

Pynt:
kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melk. Sikt det tørre sammen. Bland det tørre og smørmelken vekselsvis i eggedosisen og rør alt til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Tilsett kaffe og deretter kakao, vaniljesukker og melis. Rør til glasuren er glatt og klumpfri. Avkjøl glasuren i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens.

Smør sjokoladeglasuren over kaken med en smørekniv. Dryss over kokos (eller annen pynt, se tips) og del kaken opp i passe store serveringsstykker.

Tips

Pynt kaken med non-stop, gelétopper e.l. i stedet for kokos, hvis du vil ha en kake uten nøtter.

"Svanseidkake" er fin å fryse ned. Sett kakestykkene i kjøleskapet til glasuren har stivnet før du pakker kaken ned i fryseposer e.l. - da unngår du glasursøl.

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

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