Bountybrød



Ingredienser

250 g smør
200 g sukker
2 ts vaniljesukker
4 store egg
6 ss melk
375 g hvetmel
3 ts bakepulver

Fyll:
9-10 stk Bounty à 30 g (se tips)

Glasur:
150 g kokesjokolade
25 g delfiafett

Pynt:
75 - 100 g kokos

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og vaniljesukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen (pisk godt mellom hvert egg). Rør i melk. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i til slutt. Rør til du får en jevn deig.

Smør en avlang brødform som rommer 2 liter og ha et stykke bakepapir i bunnen av formen. Fordel drøyt halvparten av deigen i formen. Legg Bounty-sjokoladene utover deigen. Dekk med resten av deigen og jevn til overflaten.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 60 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt delfiafett i en liten kjele. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i fettet på svak varme. Rør blandingen jevn. Avkjøl litt. Smør sjokoladeglasuren jevnt over hele kaken. Ha kokos over hele kaken (se tips). Sett kaken i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Du bruker 9-10 små Bounty-sjokolader til denne kaken. 1 liten Bounty-sjokolade veier omtrent 30 g. Du får kjøpt Bounty i pakninger à 2 og 3 stk.

Når du skal ha kokos over hele kaken lønner det seg å begynne med sidene. Ha litt kokos i hånden og press kokosen lett inntil kaken. Fortsett til sidene er dekket. Dryss resten av kokosen på toppen av kaken. (Regn med at det kan bli litt kokossøl når du holder på.)

Kaken er fin å fryse.

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

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