Kokoskake med sitron



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 3 dl kokos
♥ 1 sitron (saft og skall)
♥ 3 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 dl kesam (se tips)
♥ 3,5 dl hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker

Glasur:
♥ 2 dl melis
♥ ca. 1 ss vann eller sitronsaft

Pynt:
♥ 1 dl kokos

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Riv skallet og press saften ut av sitronen (det skal bli ca. 0,5 dl sitronsaft). Rør sitronskall og sitronsaft inn i smøret. Ha deretter i kokosen. Bland godt og la stå og trekke (kokosen vil da svulme noe opp og trekke til seg mesteparten av væsken).

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend inn kesam og kokosblandingen. Sikt i det tørre og rør deigen forsiktig sammen til du får en jevn og klumpfri røre (se tips).

Hell deigen i en smurt, avlang form (1,5 liter) med et stykke bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter. Avkjøl litt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv ut av formen. Avkjøl helt.

Rør sammen melisglasur. Smør glasuren på toppen av den kalde kaken. Pynt med kokos.

Tips

♥ Kesam kan byttes ut med lettrømme.

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å unngå tung og kompakt kake.

♥ Vil du ha litt sterkere sitronsmak, kan du bytte ut vannet i glasuren med sitronsaft.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager hvis den pakkes inn i plast. Den er dessuten fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kokoskake-med-sitron