Kokosbiter med mokkaglasur



Ingredienser

200 g smør
250 g sukker
5 egg (M)
2 dl lettrømme
1,5 ts bakepulver
350 g hvetemel
1 dl kokos

Mokkaglasur:
75 g smør
3/4 dl sterk kaffe
150 g kokesjokolade
2 dl melis

Pynt:
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i lettrømme. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen sammen med kokos.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 35 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele sammen med kaffe. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Bland så i melis og rør til alle melisklumper har forsvunnet og glasuren er glatt. Sett glasuren i kjøleskapet til den har passe tykk smørekonsistens.

Smør mokkaglasuren over kaken. Dryss over kakestrøssel og del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken er fin å fryse. La kaken stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet før du putter kakestykkene i fryseposer. Da slipper du glasursøl.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kokosbiter-med-mokkaglasur