Klin kokos kake



Ingredienser

4 store egg
5 dl sukker
6 dl hvetemel
4 ts bakepulver
2,5 dl vann

Kokosdekke:
150 g smør
2 dl sukker
2 egg
4 ts vaniljesukker
4 dl kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt mel og bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen vekselsvis med lunkent vann.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 min.

Lag imens kokosdekket: Smelt smør i en kjele. Ta kjelen av platen. Rør i sukkeret. Bland deretter inn sammenpiskede egg, vaniljesukker og til slutt kokos.

Ta kaken ut av ovnen etter at den som sagt har stekt i 20 min. Fordel kokosblandingen jevnt over kaken. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre midt i ovnen ved 200°C i 5-10 min. Kokosdekket skal ha fått gylden farge. Avkjøl kaken i formen. Del den så opp i firkanter. Løft kakestykkene ut av formen med en

stekespade (se tips).

Tips

Det er lurt å ikke hvelve den ferdigstekte kaken ut av formen, for da går kokosdekket på toppen av kaken lett i stykker. Dette unngår du dersom du i stedet løfter kakestykkene ut av formen med en stekespade.

Kakestykkene egner seg godt til frysing!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/klin-kokos-kake