Det søte liv...

Love Yummies



Ingredienser

300 g smør
4 store egg
6 dl sukker
4 ts vaniljesukker
4 ts bakepulver
5 ss kakao
9 dl hvetemel
3 dl melk

Glasur:
150 g smør
2 ss kakao
4 ts vaniljesukker
4 ss sterk kaffe
7 dl melis

Pynt:
kokos

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Rør nedi melken. Sikt det tørre sammen og vend i. Bland til slutt i smeltet smør og rør til en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen til den lunken. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Bland sammen alt til glasuren. Bre over kaken mens kaken med en smørekniv. Dryss over kokos og del kaken opp i firkanter.

Tips

Bruk gjerne koffeinfri kaffe til glasuren hvis du vil servere kaken til barn.

Kakestykkene egner seg godt til frysing. La kakene stå kaldt en stund til glasuren stivner før du har dem i fryseposer. Da slipper du glasursøl.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/love-yummies