Rabarbra- og kokosbiter



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1,5 dl kaldt vann

Topping:
♥ 130 g rabarbra (renset vekt)
♥ 50 g smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 egg
♥ 1,5 dl kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i det tørre. Rør inn kaldt vann til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter.

Lag imens toppingen:

Skjær rabarbraen i små terninger.

Ha øvrige ingredienser i en liten kjele og gi det et raskt oppkok. Ta kjelen av platen.

Ta kaken ut av ovnen etter 20 minutters steking og avkjøl den i noen minutter. Fordel rabarbrabitene over kaken. Fordel så kokosblandingen jevn over rabarbrabitene.

Sett kaken tilbake i ovnen på midterste rille og stek kaken videre ved 200 °C, til den er gyllen på toppen, ca. 10-15 minutter.

Avkjøl kaken i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret og skjær kaken i firkanter.

Tips

♥ Oppbevar kaken innpakket i plast, slik at den holder seg myk og saftig. Kakestykkene kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbra-og-kokosbiter