

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 30 bitar
- Övrigt, Bakning

KÄRLEKSMUMS*

Ingredienser

150 g smör
2 st ägg
3 dl strösocker
1,5 dl mjölk, mellan
4 dl vetemjöl
3 msk kakao
1 msk bakpulver
1 msk vaniljsocker

Chokladkräm

100 g smör
2 dl vispgrädde
4 msk strösocker
2 tsk vetemjöl
2 msk kakao

Garnering

2 dl kokosflingor

Gör så här

Smält smöret i en kastrull.
Vispa ägg och socker pösigt. Rör ner smöret och mjölken.

Blanda vetemjöl, kakao, bakpulver och vanillinsocker. Rör försiktigt ner det i äggsmeten.

Bred ut smeten i en smörpapperskädd långpanna, ca 30x40 cm. Grädda i ugn vid 225° c, 10-15 minuter.

Strö lite socker på ett smörpapper. Stjälp upp kakan. Dra av papperet. Pensla papperet med lite kallt vatten om det inte lossnar.
Låt kakan kallna.

Chokladkrämen:
Smält smöret i en kastrull. Tillsätt grädde, socker, vetemjöl och kakao. Koka krämen tills den tjocknar, ca 5 minuter. Bred den över kakan.
Strö över kokos. Skär kakan i 30 bitar.