



bild saknas

- ▮ 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 smörpappersklädd 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.