



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Lättlagat, Fest, Bakning

KÄRLEKSMUMS

Ingredienser ▮

3 st ägg
 4,5 dl socker
 225 g smör
 2,25 dl mjölk
 6,75 dl vetemjöl
 3 tsk bakpulver
 3 tsk vaniljsocker
 1,5 msk kakao
 ▮ Glasyr
 4 dl florsocker (*knappt*)
 4 msk kaffe (*kallt*)
 4 msk smör (*smält*)
 2 tsk vaniljsocker
 1 msk kakao
 ▮ Garnering
 2 dl kokosflingor

Gör så här ▮

Smet:
 Vispa ihop ägg och socker i en stor bunke
 Smält smöret
 Blanda mjölken med det smälta smöret i en annan bunke
 Häll blandningen med smör och mjölk i bunken med ägg och socker
 Blanda mjöl med bakpulver, vaniljsocker och kakao och häll det sedan i smeten. Blanda väl, tills det inte finns några mjöl-klumpar kvar
 Smöra en långpanna och häll smeten i den. Bred ut smeten ordentligt så att den är jämntjock
 Grädda kakan i ugnen på 250 grader i ungefär 8 minuter, känn med en provsticka om den är klar

Glasyr:
 Smält smöret på svag värme i en kastrull. Blanda i florsocker, vaniljsocker, kakao och det kalla kaffet och rör om till en jämn smet utan klumpar
 Vänta tills kakan har svalnat lite innan du breder ut glasyren. Använd en slickepott för att få den jämnt fördelad över hela kakan
 Till sist håller du på kokosflingor.