

inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

- 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 häller du på kokosflingor.