



Kokos- och karamellkaka

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **30 min** Portioner: **8**

Detta är min variant på Toscakaka med kokos. Passar utmärkt att servera med lättvispad grädde eller en god vaniljglass!





INGREDIENSER

Till kakan:

150 gram smält smör, avvalnat
2 ägg
1.5 deciliter socker
2 deciliter mjöl
1 tesked bakpulver
1 tesked vaniljsocker
0.5 deciliter mjölk
1 deciliter kokosflingor

Till glasyren:

150 gram smör
1.3 deciliter socker
3 matskedar mjöl
3 matskedar mjölk
1 deciliter mandelflarn
1 deciliter kokosflingor
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1

Kakan: Värm ugnen till 175°C. Smörj en kakform, gärna med avtagbar kant (24 cm). I en skål: blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker. Sätt åt sidan. I en annan skål: vispa socker och ägg pösigt. Rör i mjölblandningen, det smälta smöret och mjölken tills en jämn smet. Rör tillsist ner kokosflingor. Häll smeten i formen och baka i botten av ugnen i 20 minuter. Förbered glasyren under tiden.

2

Glasyr: Blanda alla ingredienser till glasyren i en kastrull på medelvärme. Rör försiktigt tills allt har blandats väl och tjocknat. Häll karamellglasyren över kakan och bred ut till ett jämnt lager. Grädda kakan i mitten av ugnen i ca 15 minuter eller tills glasyren har fått en fin gyllene färg. Låt kakan svalna innan servering.