BAKA

# 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!

30

# INGREDIENSER

**Till kakan:**
150 gram smält smör, avsvalnat
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 decilter 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.