



Pina colada kaka

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **30 min** Portioner: **24**

Ananas och kokos, vilken kombo! Den perfekta kakan för er som längtar efter stranden och palmerna.

Jag älskar att ta inspiration när jag är ute och reser! Denna tropiska kaka påminner dig verkligen om stranden och palmerna. Superenkel att förbereda och perfekt att baka när du ska få gäster. Du får cirka 24 bitar och kan förvara kakan i kylan upp till 3 dagar. Jag använder mig av krossad ananas på burk som du kan nästan hitta i vilken matbutik som helst. Du ska använda dig av allt innehåll, även juicen som finns med ananasen. Vaniljpudding mix hittar du oftast bland bakavdelningen och passar perfekt att använda i frosting för att få den extra stadig och fyllig. Använd dig av den fetaste kokosmjölken och du ska endast använda den vita delen av mjölken och inte vattnet.









INGREDIENSER

Botten:

5 deciliter vetemjöl
2.5 deciliter socker
2 teskedar bakpulver
1 tesked vaniljextrakt
450 gram krossad ananas
2 ägg

Frosting:

100 gram vaniljpudding mix
450 gram krossad ananas

1 deciliter färsk kokosmjölk
2.5 deciliter vispad grädde

Riven kokos för garnering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Botten: Värm ugnen till 175 C. Smörj en ugnssäker form (22x33cm) med lite smör och mjöl. I en stor skål blanda tillsammans mjöl, socker och bakpulver. Tillsätt vaniljextrakt, krossad ananas och ägg, blanda väl. Häll smeten i formen och baka i mitten av ugnen i 25-30 min. Låt svalna helt.
- 2** Frosting: Vispa den krossade ananasen, pudding mix och kokosmjölken tillsammans. Vik försiktigt in den vispade grädden till en frostning. Sprid frosten över den kylda kakan och täck med riven kokos. Kyl i minst 30 minuter före servering.