

CHOKLAD- OCH COCOSKAKA

Kakan

8 ägg
12 dl socker
350 g smör
2 dl cacao
4 tsk vanilj
6 dl mjölk

Topping

2 dl sirap
4 dl socker
1 dl grädde
150 g smör
1 påse cocos ca 250-300 g

Kakan

Vispa ägg och socker vitt och fluffigt.
Smält smöret.
Blanda ihop samtliga ingredienser.
Grädda i en långpanna ca 18 min i 175 grader.
Kakan ska vara kladdig.

Toppingen

Sjud ihop allt till toppingen; en "cocosknäck".
Häll "cocosknäcken" över kakan.
Grädda ytterligare 5-10 min i 185 grader.

