

Chokoladekage med kokostop



Ingredienser:

- Kage ingredienser:
- 150 g blødt smør
- 200 g sukker
- 2 æg
- 2 dl mælk
- 225 g mel
- 2 tsk vanillesukker
- 2 spsk kakao
- 2 tsk bagepulver

Glasur ingredienser:

- 50 g smør
- 4 spsk stærk kaffe
- 1 spsk kakao
- 2 tsk vanillesukker
- 50 g kokosmel
- 50 flormelis

How to:

1. Æg og sukker piskes lyst og luftigt

- 2. Smørret piskes i**
- 3. Mel, vanille, kakao og bagepulver blandes og røres i dejen skiftevis med mælken**
- 4. Smør en form på ca. 35x40 cm og hæld dejen i**
- 5. Kagen bages i 25 min ved 190 g**
- 6. Alle ingredienser til glasuren, smeltes forsigtigt i en gryde**
- 7. Når kagen er færdig, smøres glasuren på i et jævnt lag**