

Kärleksmums för 25-manna

Ingredienser:

Botten

- 250 gram smör eller margarin
- 5 dl socker
- 5 st ägg
- 5 dl vetemjöl
- 1.5 dl kakao
- 3 tsk bakpulver
- 2 tsk vaniljsocker
- 2.5 dl mjölk

Glasyr

- 100 gram smör eller margarin
- 5 dl florsocker
- 3 msk kakao
- 2 tsk vaniljsocker
- 0.5 dl starkt, kallt kaffe
- Kokosflingor

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Smält smöret och låt svalna.
3. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda sedan alla torra ingredienser i en separat bunke och rör ner i smeten.
4. Tillsätt till slut det avsvalnade smöret samt mjölk och rör till en jämn smet.
5. Häll smeten i en smord långpanna och grädda mitt i ugnen i cirka 20 minuter. Låt kakan svalna.
6. När kakan börjat svalna kan du göra glasyr: smält smöret och blanda därefter i alla ingredienser och rör till en jämn smet. Bred sedan ut glasyr på kakan och strö på kokisflingor. Låt glasyr stelna och skär sedan upp kakan i jämnstora rutor