



## Fruens sjokoladecake

### Ingredienser

2 store egg  
250 g sukker  
2 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
2 ss kakao  
1 dl melk  
300 g hvetemel  
150 g smør

### Glasur:

50 g smør  
1 ts kaffepulver  
4 ss kokende vann  
1 ss kakao  
2 ts vaniljeessens  
100 g melis  
75 g kokos

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i melken. Smelt og avkjøl smøret. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Ha det tørre i deigen vekselvis med det smeltede smøret.

Hell deigen i en liten, bakepirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.



Lag glassuren ved å smelte smøret i en liten kjele sammen med kaffepulveret, som er rørt ut i det kokende vannet. Rør i kakao, vaniljeessens og melis. Bland til slutt i kokosen.

Bre glassuren over kaken i et jevnt lag. Del kaken opp i firkanter.

### **Tips**

Vaniljeessensen i glassuren kan byttes ut med vanlig vaniljesukker.

Kakestykkene oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast. De er også fine å fryse.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fruens-sjokoladecake>