



## Sjokoladeruter med kokostosca

### Ingredienser

Sjokoladekakedeig:

200 g smør

2,5 dl sukker

4 egg

1 dl melk

3 dl hvetemel

1,5 ts bakepulver

1,5 ts vaniljesukker

4 ss kakao

Kokostosca:

50 g smør

1 dl kremfløte

0,75 dl lys sirup

1,5 dl sukker

2,5 dl kokos



detsoteliv.no

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Vend det tørre inn i deigen vekselvis med melken. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 25 min.

Lag imens kokosblandingen:

Smelt smøret i en middels stor, tykkbunnet kjele. Ha i de øvrige ingrediensene. La blandingen småkoke i 5 min. Avkjøl litt.

Fordel kokosblandingen forsiktig over den stekte kaken ved hjelp av en spiseskje. Sett kaken tilbake i ovnen og stek den videre midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Kaken skal være gjennomstekt og kokostoscaen skal ha en gylden overflate.

Avkjøl kaken helt i langpannen. Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret og del kaken opp i passe store firkanter.

### **Tips**

Kakestykkene egner seg fint til frysing. Det er lurt å la de stå en stund i kjøleskapet først. Da stivner kokostoscaen, og kakestykkene lar seg lettere legge i fryseposer uten at toppingen går i stykker.

Se også oppskrift på "Brownies med kokostosca", som lages i stor langpanne og består samme type kokostopping, men en mer kompakt sjokoladecake enn denne her.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeruter-med-kokostosca>