



Vanilje- og kokoskake

om 18 - 20 porsjoner



Middels

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Kakedeig:

200 g mykt smør
250 g sukker
2 Dr. Oetker Vaniljestenger
5 egg str. M/L
1 dl melk
100 g kokosmel
0,25 ts salt
300 g hvetemel
1 ts Dr. Oetker Bakepulver

Topping og pynt:

250 g melis
5 ss fløte
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
Dr. Oetker Minipearls

1 Tilberedning:

Sett stekovnen på 180 °C over- og undervarme. Smør en langpanne 22 x 30 cm.

2 Pisk smør og sukker lyst og kremete. Tilsett vaniljestang og ett og ett egg om gangen og pisk grundig etter hvert egg.

3 Tilsett melk, kokosmel, salt, siktet hvetemel og bakepulver. Pisk kun til deigen er blandet sammen og fordel den i den smurte langpannen.

Stek kaken i 30-35 minutter og avkjøl den på en rist.

4 Topping og pynt:

Rør en kremet glasur av melis, fløte og vaniljesukker. Er glasuren for tynn tilsettes litt melis og er den for tykk tilsettes fløte. Dekk den avkjølte kaken med glasur og pynt med miniperler.

