

Falsk Tosca

Av:



Det blir 20-30 stycken.

Ingredienser

Kladdkaka:

- 175 g smält margarin
- 4 ägg
- 6 dl socker
- 3 dl mjöl
- 2 tsk bakpulver
- 8 msk kakao
- 2 tsk vaniljsocker
- 2 krm salt

Glasyr:

- 75 g smält margarin
- 2 dl socker
- 1 ½ dl grädde
- 1 dl sirap
- 1 påse kokosflingor (ca 200g)

Tillagning

1. Sätt ugnen på 200°C. Vispa ägg och socker med elvisp tills det blir vitt och pösigt.
2. Blanda de torra ingredienserna i en annan skål. Häll äggsmeten över och rör ihop väl. Rör sedan ner margarinet.
3. Häll smeten i en smord långpanna och grädda 12-15 minuter.
4. Häll alla ingredienserna till glasyren i en tjockbottnad kastrull. Låt koka 2-3 minuter under omrörning.
5. Ta ut kladdkakan ur ugnen och bred glasyren jämnt över hela kakan. Grädda ytterligare 10 minuter.
6. Ta ut kakan ur ugnen och låt svalna lite. Använd en vass kniv och skär kakan i fyrkanter.

Att tänka på

Tid för tillagning	-	Svårighetsgrad	Normal
Portioner	-	Mängd	
Land/Region		Kostnad per portion	