

KÄRLEKSMUMS ELLER CHOKLADKAKA

Ca 30 bitar

200g smör

6 dl (360g) vetemjöl

3 msk kakao

3 tsk bakpulver

3 tsk vaniljsocker

4 st ägg

4 dl strösocker

2 dl mjölk

FROSTING

3 msk(60g) smält smör

7 ½ dl (450g) florsocker

1 ½ tsk vaniljsocker

¾ dl kakao

1 ¼ dl kallt starkt kaffe

1 dl kokos(till garnering)

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Smörj eller lägg ett bakplåtspapper i en långpanna 25x35cm (ca 30 bitar).
3. **KAKA:** Smält smöret.
4. Blanda mjöl, bakpulver, kakao och vaniljsocker i en bunke.
5. Vispa ägg och socker fluffigt med en elvisp(ca 3 min). Sikta i mjölblandningen och tillsätt mjölk och smör. Rör ihop till en slät smet.
6. Häll smeten i långpannan och grädda i mitten av ugnen ca 15 minuter. Känn med provstickan att kakan är torr. Låt svalna.
7. **FROSTING:** Smält smöret.
8. Rör ihop florsocker, vaniljsocker och kakao. Tillsätt smör och kaffe och blanda till en slät frosting.
9. Bred frostingens på kakan och strö på kokos. Låt frostingens stelna innan den skärs i bitar.

Försök att få bitarna lika stora.