

Vanilje- og kokoskage

18 - 20 portioner



Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

1 Kokoskage:

Pisk smør og sukker cremet og lyst. Tilsæt æggene ét ad gangen og pisk grundigt efter hvert æg. Tilsæt Naturlig Vaniljeekstrakt, mælk, kokos, salt, sigtet hvedemel og bagepulver. Pisk kort, til dejen er ensartet.

Kom dejen i en bradepande (23 x 33 cm), der er smurt eller med bagepapir i. Bag vanilje-kokoskagen midt i ovnen i 30-35 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl kagen i formen.

2 Vaniljelasur og pynt:

Rør en cremet glasur af flormelis, piskefløde og vaniljeekstrakt. Tilsæt mere flormelis, hvis glasuren bliver for tynd.

Fordel glasuren i et jævnt lag over den afkølede kage og pynt med Organic Leafy Pear krymmel eller anden krymmel, imens glasuren stadig er fugtig.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bradepande; 23 x 33 cm

Kokoskage:

200 g blødt smør
250 g sukker
5 æg str. M/L
2 spsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt
1 dl mælk
100 g kokosmel
¼ tsk. salt
300 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Vaniljelasur og pynt:

250 g flormelis
5 spsk. piskefløde
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt
Dr. Oetker Økologisk Leafy Pear krymmel