



# Vanilje- og kokoskake

ca. 18 - 20 porsjoner



Enkel



ca. 60 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



## Kakedeig:

200 g mykt smør  
250 g sukker  
2 Dr. Oetker Vaniljestenger  
5 egg str. M/L  
1 dl melk  
100 g kokosmel  
1/4 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.

