

Fantomenkaka

Ingredienser

4 ägg
5 dl strösocker
175 g smält smör
5 msk kakao
2 tsk vaniljsocker
2 krm salt
3 dl vetemjöl

Vispa ägg och socker poröst. Blanda torra ingredienser och vispa ner i äggvröran, samt det smälta smöret. Häll i smord och bröad långpanna och grädda i 200° ca 15 min.

Glasyr

2 dl strösocker
1 dl sirap
1 ½ dl grädde
75 g smör
1 påse kokosflingor

Koka socker, sirap, grädde och smör lite tjockt. Häll i kokos och bred över kakan. Grädda ca 10 min till.