



## KOKOS-CHOKLAD KLADDKAKA

### *Ingredienser*

300 g smör  
6 dl strösocker  
4 ägg  
1 msk vaniljsocker  
½ tsk salt  
1,5 dl kakao  
5 dl vetemjöl

### *Kokostoscaglasyr:*

75 g smör  
200 g kokosflingor  
1 dl ljus sirap  
2 dl strösocker  
1½ dl vispgrädde

### **Gör så här:**

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Smält smöret i en 2--literskastrull. Tillsätt socker och ägg, ett i taget. Rör ner vaniljsocker, salt, kakao och mjöl.
3. Bred ut smeten i en långpanna med bakplåtspapper, ca 30\*40 cm. Grädda kakan mitt i ugnen cirka 15 minuter.
4. Kokostosca: Smält smöret i en kastrull. Tillsätt kokos, sirap, socker och vispgrädde. Koka ihop 5 minuter.
5. Bred kokossmeten ovanpå kakan och grädda ytterligare 10 minuter. Låt kakan svalna och skär den i rutor.