



Kärleksmumskaka

1½ dl kakao

3 dl mjölk

3 dl socker

225 g rumsvarmt smör

3 ägg

4½ dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

1 krm salt

Glasyr

50 g smör

½ dl kaffe

1 msk kakao

1 msk vaniljsocker

3½ dl florsocker

+ ca 1 dl kokosflingor

Gör så här:

1. Blanda kakao, mjölk och hälften av sockret i en kastrull och låt detta koka upp. Dra av från plattan och låt svalna.
2. Sätt ugnen på 175°, spänn fast ett bakplåtspapper i botten av en springform på ca 24 cm i diameter, smörj och bröda kanterna.
3. Vispa smör och resten av sockret fluffigt.
4. Vispa ner ett ägg i taget och sedan chokladblandningen.
5. Blanda mjöl, bakpulver och salt och sikta ner det i smeten. Rör om tills allt är välblandat.
6. Fyll formen med smeten och grädda mitt i ugnen i ca 30-40 minuter. Baktiden varierar mycket ugn till ugn så känn med en sticka redan efter 30 minuter.
7. Låt kakan vila 10 minuter i formen innan du tar av springformen. Låt kakan svalna helt. Skär eventuellt bort ojämnheter på toppen av kakan.
8. **Glasyr:** Smält smöret i en kastrull, tillsätt kaffe, kakao, vaniljsocker och florsocker och blanda väl. Bred glasyren över kakan och strö över kokosflingorna.