

Falsk Tosca

Toscasmet

4	ägg		
6 dl	socker	75 gr	smör
3 dl	mjöl	2 dl	socker
2 tsk	bakpulver	1,5 dl	grädde
8 msk	kakao	1 dl	sirap
2 tsk	vanillinsocker	1 påse	kokos
2 krm	salt		
175 gr	smält smör		

Vispa ägg och socker poröst.

Blanda i alla övriga ingredienser.

Lägg bakplåtspapper i en långpanna och häll i smeten.

Grädda 12-15 minuter i mitten av ugnen i 200 °.

Skaka plåten några gånger under gräddningen, så att den sjunker ihop. (Viktigt)

Blanda ingredienserna till toscasmeten i en kastrull och låt koka upp under omrörning.

Tag ut kakan och häll försiktigt ut smeten över kakan och grädda i ytterligare 10 minuter.

Låt svalna och skär i bitar.