

Bountykaka

Chokladkaka:

150 g smör
3 st ägg
2 dl strösocker
0.75 dl ljus sirap
2.5 dl vetemjöl
0.5 dl kakao
1 tsk vaniljsocker
1 nypa salt

Bounty:

1 burk kondenserad sötd mjölk (397 g)
200 g kokos
2 tsk vaniljsocker

Chokladganache:

100 g mjölkchoklad
0.5 dl vispgrädde

Gör så här:

Chokladkaka: Börja med att sätta ugnen på 175°C och klä en kakform med löstagbart botten med bakplåtspapper, ställ åt sidan.

Smält smöret och låt stå.

Rör ihop ägg och strösocker i en bunke. Tillsätt sedan de torra ingredienserna och rör till sist ner det smälta smöret. Arbeta ihop en klumpfri smet och häll den i formen. Grädda kakan mitt i ugnen i ca. 20-25 minuter, tag ut och låt stå i kylskåpet i ca. 2 h.

Bounty: Rör ihop den kondenserade mjölken med kokos och vaniljsocker, tryck ut på kladdkakan och ställ i kylskåpet i ytterligare 1 h.

Mjölkchokladganache: Hacka mjölkchokladen. Hetta upp grädde i en kastrull på låg värme. När grädden kokar, ta bort från plattan och häll i den hackade chokladen. Rör om tills all choklad smält. Låt svalna (den tjocknar även i konsistensen nu) ett tag innan du breder den på kakan.

Toppa eventuellt med lite extra kokos.