Kärleksmums i långpanna

Ingredienser

Kakan:
250 g smör
2 dl mjölk
5 stora ägg
4 dl strösocker
1,5 msk vaniljsocker
1,5 dl kakao
3 tsk bakpulver
6 dl vetemjöl

Glasyr:
150 g smör
1,5 dl starkt kaffe
2 dl kakao
1,5 msk vaniljsocker
5 dl florsocker
kokosflingor till garnering

Kakan bakas i en långpanna med måtten 30×40 cm.

1. Sätt ugnen på 175 grader (över- och undervärme).
2. Täck din form med bakplåtspapper.
3. Smält smöret i en kastrull. Häll i mjölken och ställ sedan kastrullen åt sidan för att svalna.
4. Vispa ägg och strösocker riktigt vitt och pösigt på medelhastighet i en bunke.
5. Blanda vaniljsocker, kakao, bakpulver och mjöl i en annan bunke och sikta sedan ner det i äggvispet.
6. Vänd försiktigt samman alltihopa till en jämn smet med hjälp av en slickepott.
7. Tillsätt även smörmjölken och fortsätt vända tills du har en jämn och fin smet utan klumpar.
8. Häll upp smeten i formen och grädda den i mitten av ugnen i ca 20 minuter.
9. **Glasyr**: Smält smöret och låt svalna.
10. Blanda sedan ihop smöret med resten av ingredienserna till en jämn och bredbar smet.
11. Gör en massa små hål i kakan, låt den svalna lite och bred ut glasyren över den.
12. Garnera med kokosflingor.
13. Låt glasyren stelna lite innan du skär upp kakan i bitar och serverar.
14. Plasta in kakan eller förvara i lufttät burk innan du ställer den i kylskåpet så håller den sig saftig och fräsch riktigt länge!