

**Þessi kaka er rugluð:**

# SÚKKULAÐI- OG KÓKOSDRAUMUR!

**SUNNUDAGS-SNARLIÐ!**

Umsjón: Lilja Katrín

Súkkulaði, kókos, sykurpúðar. Þarf ég að segja meira? Þessi kaka eru svo góð að það er ekki hægt að lýsa því með orðum. Hún tekur smátíma en er ofur einföld og á færi allra að búa til þetta lostæti.

## MÖNDLU- OG SÚKKULAÐIBRÚNKA!

### Hræfni:

170 g smjör  
200 g dökkt súkkulaði  
450 g sykur  
3 egg  
125 g hveiti  
100 g möndlur  
1-2 tsk. vanilludropar

Blandið súkkulaðiblöndunni og sykrinum vel saman.

1



Bræðið súkkulaði og smjör saman yfir vatnsbaði.

2



3



Þeytið eggin létt í nokkrar sekúndur.

4



Hrærið eggin saman við súkkulaðiblönduna og sykurinn.

5

Blandið vanilludropum saman við og síðan hveitinu.



6

Því næst fara möndlurnar í blönduna.



7

Ég notaði ílangt form, 20x30 sentimetra. Mjög mikilvægt er að klæða það með bókunarpappír. Bakið í 175°C í 30-40 mínútur.



**KÓKOSFYLLING!****Hráefni:**

225 g sykur  
150 ml mjólk  
1 pakki litlir sykurpúðar eða  
24 stórir  
400 g ferskur eða þurr kókos

8

Setjið öll hráefni í pott og sjóðið á lágum hita.



Innan skamms er þetta allt bráðnað saman og ómótstæðilegt.



9

Setjið fyllinguna ofan á brúnkuna og inn í ísskáp í klukkutíma.



10

**SÚKKULAÐI-KREMIÐ!****Hráefni:**

250 g dökktt súkkulaði  
50 ml rjómi



11

Hítið rjómann og blandið súkkulaðinu saman við. Leyfið þessu aðeins að standa áður en þið hrærið saman.



Takið kókuna úr forminu og skerjið hana í sæta, litla bita. Himnaríki í einum munnbita – og ég er ekki að ýkja! Njótið!



12

Takið brúnkuna út úr ísskápnum og smyrjið kreminu ofan á. Best er að setja kókuna inn í ísskáp yfir nótt áður en hún er borðuð.

