



- 2 ägg
- 2 dl socker
- 1 dl vatten
- 2 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver

Glasyr:

- 100 gr smör
- 1½ dl socker
- 1 äggula
- 1 tsk vaniljsocker

Gör så här:

Vispa ägg och socker vitt och pösigt.
Blanda i vattnet
Blanda mjöl och bakpulver och rör ner det i smeten.
Häll smeten i en smord och bröad rund tårtform.
Grädda i 175 gr i ca 35 min.

Koka glasyren medan kakan gräddas.

Sjud ihop smör, socker och äggula. Låt det sjuda i ca 10 min och rör hela tiden. Rör i vaniljsockret sist.
Bred krämen över den nästan varma kakan.
Strö coccos över.