

Drømmekage.

Indsendt af: John Malmer
Hugo's Country Køkken.

Ingredienser

250 g mel
50 g smør eller margarine
300 g sukker
4 æg
2 dl mælk
3 tsk bagepulver
1 tsk vanillesukker

FYLD:

125 g smør eller margarine
100 g kokosmel
250 g mørk farin
1/2 dl mælk



Æg og sukker piskes over kogende vandbad til en tyk masse. Mel, bagepulver og vanillesukker sigtes sammen og blandes forsigtigt med den piskede masse.

Mælk og fedtstof koges og blandes nu forsigtigt i dejen, der hældes op i en smurt og melet bradepande.

Bages på ovns midterste rille i en forvarmet ovn ved 200° (middel varme) i ca. 20 minutter.

Ingredienserne til fyldet smeltes sammen i en gryde. Når kagen er bagt, fordeles fyldet straks på kagen.

Denne stilles nu igen i den varme ovn ved 225° og bages ca. 5 minutter.