

Drømmekage

Ingredienser

½ dl mælk

30 g smør

3 æg

225 g melis

188 g mel

1 tsk bagepulver

1½ tsk vaniliesukker

Mælk og smør koges sammen. Æg og melis piskes over vandbad. Mel, bagepulver og vaniliesukker blandes og kommes i æggemassen. Til sidst kommes mælkeblanding i. Hældes i en smurt og rasp drysset form. Bages i 20 min ved 200°C.

Fyld

125 g smør

200 g mørk farin

100 g kokosmel

½ dl mælk

Smeltes sammen i en gryde. Når dejen har bagt i 20 min tages den ud og fyldet fordeles over kagen. Bager herefter 5 min ved 200°C.