

Drømmekage



10 personer

4 æg
350 g sukker
100 g smør
2½ dl mælk
350 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
2 tsk. vanillesukker

150 g smør
¾ dl mælk
250 g brun farin
125 g kokosmel

Smelt smørret og tilsæt mælken. Lad det køle lidt.

Pisk æg og sukker skummende.

Tilsæt mælkesmørret, mel, bagepulver og vanillesukker.

Hæld dejen i en smurt form (rund 26 cm eller 20x30 cm) og bag den 25 min. ved 200° på næstnederste ribbe.

Smelt smørret sammen med mælk og farin.

Rør kokosmelet i.

Kom blandingen på kagen og bag den yderligere 10 min.