

## ***DEN DU VED NOK***

500 g sukker  
4 æg  
4 dl mælk  
450 g mel  
4 tsk. vaniljesukker  
3 spsk. kakao  
4 tsk. bagepulver  
300 g smeltet margarine

### Glasur:

200 g smeltet margarine  
7 spsk. færdigbrygget kaffe  
2½ spsk. kakao  
3 tsk. vaniljesukker  
100 g kokosmel  
375 g flormelis

Sukker og æg piskes godt. Mel, vanilje, bagepulver og kakao blandes og hældes i dejen skiftevis med mælken. Smelt margarinen, afkøl den og hæld den i dejen. Dejen fyldes i en stor bradepande og bages ved 190° i ca. 25 min. Når kagen er afkølet smøres den med glasur.

