

DRØMMEKAGE FRA BROVST

Dej:

250 g mel
50 g smør/margarine
300 g sukker
4 æg
2 dl mælk
3 tsk. bagepulver
1 tsk. vaniljesukker

Fyld:

125 g smør/margarine
100 g kokosmel
250 g mørkt puddersukker
½ dl mælk

Dej:

Æg og sukker piskes over kogende vandbad til en tyk masse. Mel, bagepulver og vaniljesukker 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 (eller bagepapir). Bages på ovnens midterste rille ved 200° (middel varme) i ca. 20 minutter. Ovnens skal have den rette temperatur fra starten.

Fyld:

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.

