

Drømmekage - uden gluten og laktose

20 - 22 portioner



for let øvede

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

1 Kagedejen:

Pisk sukker og æg lyst, cremet og luftigt.

Smelt smørret i en gryde og tilsæt derefter mælk. Rør forsigtigt den lune blanding i æggemassen.

Bland rismel, kartoffelmel og bagepulver i en skål og sigt det i dejen. Tilsæt vaniljesukker og vend dejen sammen.

Kom dejen i en bradepande (23 x 33 cm) smurt eller foret med bagepapir. Bag kagen i 20-25 minutter. Kagen skal have sat sig. Imens kagen bager laves kokostoppingen.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bradepande; 23 x 33 cm

Kagedejen:

300 g sukker
4 æg str. M/L
50 g laktosefri smør
1 dl laktosefri letmælk
190 g rismel
60 g kartoffelmel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje

Kokostopping:

125 g laktosefri smør
250 g brun farin
½ dl laktosefri letmælk
100 g kokosmel



② Kokostopping:

Smelt smørret i en gryde. Tilsæt brun farin og mælk og kog det op. Rør dernæst kokosmelet i og bland det godt rundt. Smør den varme kokosblanding på kagen i et jævnt lag.

Bag kagen i yderligere 8-10 minutter ved 210 °C varmluft. Lad drømmekagen afkøle helt i formen.

