

Drømmekage

20 - 22 portioner



nem

Op til 25 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

Dr. Oetker rektangulær springform; 38 x 25 cm

Kagedej:

300 g sukker
4 æg str. M/L
2 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vanilla Paste
50 g smør
2 dl sødmælk eller letmælk
250 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Kokostopping:

150 g smør
250 g brun farin
½ dl sødmælk eller letmælk
150 g kokosmel

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

1 Kagedej:

Pisk sukker, æg og vaniljepasta cremet og luftigt, med en håndmixer tager det ca. 5 min.

Smelt smør i en gryde, tag det af varmen og tilsæt mælk.

Sigt mel og bagepulver sammen i en skål.

Rør skiftevis melblandingen og den lune mælkeblanding i æggemassen. Kom dejen i en smurt bradepande (Dr. Oetker rektangulær springform; 38 x 25 cm), eller en foret med bagepapir.

Bag kagen i ca. 15 minutter, til den er næsten færdigbagt. Hvis kagen bliver for mørk, så kom stanniol over imens den bages.

Bagetid: ca. 15 minutter

2 Kokostopping:

Imens kagen bager laves kokostoppingen.

Smelt smør i en gryde, tilsæt brun farin, mælk og kokos og bring det op til kogepunktet under omrøring. Tag derefter gryden af varmen.

Tag kagen ud af ovnen når den er næsten gennembagt og skru ovnen op på 225 °C varmluft, så den er klar til når kagen skal ind i ovnen igen.

Smør den varme kokosblanding på kagen i et jævnt lag. Kom kagen i ovnen og bag den i yderligere 5-7 minutter. Lad kagen køle af i formen inden servering.



Bagetid: 5 - 7 minutter