

Opskrift fra
Jasmin Gabay

Drømmekage Deluxe

**BAG
FOR
BørneTelefonen**



Opskrift fra
Jasmin Gabay

Antal: 10-12 stykker kage

Ingredienser

Kagen

240 g sukker
4 æg
100g smør
2 dl mælk
250 mel
2 tsk bagepulver

Topping

250 g smør
180 g kokosmel
50 g kakao
300 g brun farin

Fremgangsmåde

Kagen:

Smelt smøret og lad det køle.

Pisk æg og sukker til en luftig masse.

Vend forsigtigt æggesnapsen med smøret og vend mel og bagepulver i.

Hæld dejen i en springform (28 Ø).

Bag ved 180 grader i 25 min.

Topping:

Kom det hele i en lille gryde og varm langsomt op til det smelter.

Når kagen kommer ud af ovnen skruer du op til 225 grader.

Kom toppingen på og bag i 5 min.