

DEN DU VED NOK KAGE

Herlig Den du ved nok kage med det lækreste fyld/glasur på toppen. Altid populær hos hele familien.

•

Til

- 1/2 kg sukker
- 4 æg
- 4 dl mælk
- 450 g mel
- 4 tsk vaniljesukker
- 3 spsk kakaopulver
- 4 tsk bagepulver
- 300 g smør (smeltet)

Fyld

- 300 g smør
- 1 1/2 dl kaffe (drikkeklar)
- 4 spsk kakaopulver
- 4 tsk vaniljesukker
- 150 g kokosmel eller havregryn
- 550 g flormelis

Æg og sukker piskes sammen. Melet blandes med bagepulver, kakao og vanilje og røres i dejen (lidt ad gangen, skiftevis sammen med mælken). Smelt smøret, lad det køle af og hæld det i kagedejen.

Dejen hældes i en bradepande, og bages ved 190 grader i 25-30 minutter afhængig af ovn og kagens tykkelse. Stik i kagen med en gaffel for at se om den er færdig.

Sådan laves fyldet til kagen:

Smøret smeltes og røres sammen med kaffe, kakao, vaniljesukker, flormelis og kokosmel/havregryn.

Først når kagen er helt afkølet smøres fyldet ud over kagen.

