# Drømmekage

Opskrift til 18 stykker

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

45 minutter

## Ingredienser

### Bunden

- 225 g sukker
- 4 æg
- 2 dl mælk (havredrik kan sagtens bruges)
- 50 g smør
- 300 g hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- 1/3 tsk. salt
- 2 tsk. vaniljesukker

### Fyld

- 125 g smør
- 150 g kokosmel
- 250 g brun farin
- 1/2 dl mælk

## Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Pisk æg og sukker luftigt sammen
3. Lun mælk og smør, så smørret lige smelter – uden det er varmt
4. I en anden skål blandes mel, bagepulver, salt og vaniljesukker sammen
5. Kom melblandingen og det lunede mælk ned til æg og sukker og pisk det hele sammen.
6. Kom det i en smurt bradepande eler springform (min måler 25*25 cm)
7. Bag ovnen i 18-20 minutter imens du laver toppen (til den er bagt lige nok til at kunne holde til at få smurt det her lag på sig)
8. Kom ingredienserne her til i en gryde og rør rundt til det er smeltet sammen
9. Kom fyldet over kagen og smør det forsigtigt ud
10. Bag kagen yderligt 5 minutter til toppen er gylden. Her kan du evt. skrue lidt ekstra op for varmen (jeg skruede op til 225 grader)