



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 45 min.

Ingredienser

Dej:

200 g sukker

4 æg

200 g hvedemel

3 spsk. bage kakao

1 spsk. vanillesukker

1 spsk. bagepulver

1½ dl mælk

1 dl vand

150 g smeltet margarine

Fyld:

150 g margarine

1 dl stærk kaffe el. vand

2 tsk. vanillesukker

4 spsk. Kakao

200 g flormelis

150 g kokosmel

Beskrivelse

Dej:

Pisk æg og sukker luftigt. Sigt mel, kakao, vanillesukker og bagepulver og vend det forsigtigt i. Rør det smeltede margarine i sammen med mælk og vand. Dejen kommes i en bradepande (35 x 40) bages i 45 min. ved 175 grader.

Fyld:

Bland alle ingredienserne sammen i en gryde og smelt det under omrøring. Kommes på kagen når den er færdigbagt.