



## Dansk drømmekake (Drømmekage fra Browst)

### Ingredienser

4 egg  
300 g sukker  
50 g smør  
2 dl melk  
250 g hvetemel  
3 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker



detsoteliv.no

### Kokostopping:

250 g smør  
400 g brunt farin  
100 g sukker  
3 ts vaniljesukker  
1 dl melk  
200 g kokos

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og tilsett sammen med melken. Sikt i de tørre ingrediensene. Bland deigen raskt sammen.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter.

Lag imens kokostoppingen: Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Ha i brunt farinsukker, hvitt sukker og vaniljesukker, og rør det godt inn i det varme smøret. Bland deretter inn melk og kokos.

Ta kaken ut av ovnen. Fordel kokostoppingen jevnt over kaken. Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i ca. 6-8 minutter. Kokosfylllet skal være boblende varmt når kaken tas ut av ovnen. Avkjøl kaken i langpannen i noen minutter, til kaken er lunken.

Skjær kaken opp i firkanter og løft kakestykkene ut av langpannen.

### Tips

Det er lurt å ikke hvelve den stekte kaken ut av langpannen, fordi man da lett kan ødelegge toppingen for mye.

Kaken er fin å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dansk-drommekake-drommekage-fra-brovst>