Dansk drømmekake (Drømmekage fra Brovst)



Ingredienser

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

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. Kokosfyllet 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/dansk-drommekake-drommekage-fra-brovst