

Kaffekage



3 æg
675 g brun farin eller rørsukker
250 g smør
1 æg
1½ spsk kakao
4 tsk vanillesukker
4 tsk bagepulver
675 g hvedemel
4 dl stærk kaffe, færdiglavet

Topping

150 g flormelis
6 spsk smør
6 spsk stærk kaffe, færdiglavet
2 tsk vanillesukker
1½ spsk kakao
100 g kokosmel

Bland ingredienserne sammen i nævnt rækkefølge hæld den i en stor bradepande 38 x 33 cm og bag den på mellemste rille ved 175° i en almindelig ovn i 40 minutter.

Topping – kan udelades

Semlt smørret. Bland ingredienserne til toppings i nævnte rækkefølge og hæld det over kagen når denne har kølet lidt af, skal ikke være kold.

Kilde: dk-kogebogen.dk

13.07.2016