Dansk drømmekake (Drømmekage i rund form)



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g sukker
♥ 50 g smør
♥ 2 dl helmelk
♥ 250 g hvetemel
♥ 2,5 ts bakepulver
♥ 50 g ekte marsipan (se tips)

Kokostopping:
♥ 150 g smør
♥ 200 g brunt farin
♥ 100 g kokos
♥ 0,5 dl helmelk

Fremgangsmåte

Pisk egg, vaniljesukker og sukker til eggedosis.

Smelt smøret og tilsett sammen med melken.

Sikt mel og bakepulver. Riv marsipanen og bland den med det tørre. Ha dette deretter i bollen og vend deigen raskt sammen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 35 minutter (kaken skal være nesten gjennomstekt).

Lag imens kokostoppingen: Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Ha i brunt farinsukker og rør det godt inn i det varme smøret så det løser seg opp. Bland deretter inn kokos og melk.

Ta kaken ut av ovnen. Fordel kokostoppingen jevnt over kaken.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i ca. 5 - 10 minutter. Kokosfyllet skal være boblende varmt når kaken tas ut av ovnen.

Avkjøl kaken i formen til den er lunken. Løsne den deretter fra formen med en skarp kniv og flytt den over på et fat.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker såkalt ekte marsipan i deigen (lilla pakning fra Odense), som har mer enn 50 % mandelinnhold. Vanlig figurmarsipan tåler steking svært dårlig.

♥ Det er lurt å løsne kaken fra formen før den er helt kald og kokostoppingen har stivnet helt.

♥ Kaken oppbevares innpakket i plast. Den er også fin å fryse.

♥ Server kaken gjerne med pisket krem ved siden av.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dansk-drommekake-drommekage-i-rund-form