

Irish coffee kage

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

100 g smør
2 æg
270 g brun farin
100 g hvedemel
2 tsk. instant kaffepulver
1/2 tsk. bagepulver
1/4 tsk. salt
3 spsk. whisky

Tilbehør: Flødeskum

Beskrivelse

Smelt smørret og lad det afkøle.

Pisk æg og brun farin lyst og luftigt.

Bland hvedemel, kaffepulver, bagepulver og salt. Sigt melblandingen i æggeblandingen og rør det godt sammen. Rør whisky og smeltet smør i dejen.

Spænd bagepapir ud over bunden af en springform (22 cm) og smør siderne med fedtstof. Hæld dejen i formen. Bag kagen ca. 25 minutter ved 190 grader.

Lad kagen afkøle i formen. Server med en klat flødeskum.