



Ingredienser

225 g sukker
250 g mel
2 tsk. bagepulver
2 tsk. vanillesukker
2 spsk. kakao
150 g margarine
1 3/4 dl mælk
2 æg

Glasur:

150 g flormelis
1/4 dl smeltet margarine
1 tsk. vanillesukker
Lidt stærk, kold kaffe

Pynt:

2 stk. Daim

Beskrivelse

Opvarm ovnen til 190 grader og smør en stor bradepande (ca. 22 x 30 cm). Bland sukker, mel, bagepulver, vanillesukker og kakao i en stor skål. Smelt margarinen og lad den afkøle en smule. Tilsæt mælken og derefter de letpiskede æg og hæld det over i melblandingen i skålen. Rør det hele grundigt sammen og hæld dejen i bradepanden, som straks sættes i ovnen og bages i 20-25 minutter.

Glasur: Rør ingredienserne sammen og smør glassuren på den kolde kage. Drys med finthakket Daim, mens glassuren endnu er fugtig.

Kagen kan tilberedes dagen i forvejen, men pyntes først samme dag, som den skal spises.