



## Ingredienser

Kagebund:

125 g mel

1 tsk. bagepulver

100 g sukker

125 g smør

1 æggeblomme

Hindbærfyld:

200 g hindbærmarmelade

Kokosmasse:

1 æg

100 g sukker

100 g kokosmel

Evt. tilbehør:

Cremefraiche eller flødeskum

## Beskrivelse

Tænd ovnen på 180 grader.

Bland mel, bagepulver og sukker. Smuldr smørret i melblandingen. Tilsæt æggeblommen og saml dejen til en blød kugle. Brug gerne foodprocessor.

Tryk dejen ned i en 20 x 30 cm stor bradepande foret med bagepapir. Brug en smørekniv til at fordele dejen.

Bag kagen i 15 minutter til den er gylden. Afkøl kagen på en rist.

Smør hindbærmarmeladen på i et jævnt lag.

Rør æg, sukker og kokos sammen. Smuldr kokosmassen over kagen og glat ud med en smørekniv. Bag den i ca. 20 minutter til den er gylden på toppen.

Lad kagen køle af og skær den i trekanter. Server evt. med kold cremefraiche eller flødeskum.