

Dajmkage



Ingredienser:

- 150 g mørke chokoladeknapper
- 1 ½ dl mælk
- 50 g brun farin
- 1 tsk vaniljesukker
- 100 g smør
- 150 g sukker
- 3 æg
- 150 g mel
- 1 tsk bagepulver

Glasur:

- 150 flormelis
- 3 spsk smeltet smør
- 1 tsk vaniljesukker
- 2 spsk stærk kold kaffe
- 1 stk Dajm knust til pynt på toppen

How to:

1. smelt chokoladeknapper og mælk i en gryde

- 2. rør farin og vanillesukker i og lad det afkøle**
- 3. rør smør og sukker lyst i en skål og rør æggene i et ad gangen**
- 4. bland mel og bagepulver og hæld det sammen med chokoladeblandingen ned i skålen**
- 5. rør dejen forsigtigt rundt med en ske**
- 6. kom dejen i en smurt raspdryset springform**
- 7. bages på nederste rille i ovnen 30-40 minutter v 200 g**
- 8. rør alle ingredienserne til glasuren sammen og kom det på den kolde kage**
- 9. knus dajm i en plastpose og hæld dem over kagen, mens glasuren er fugtig**