

Hokosmidter.

50g

350g sukker

250g mel

3 Ask bagepulver

2 spsk. kakao

2 dl vand

200g smør

Kokoscreme: 100g smør

150g kokosmel

2 og 175g sukker.

Pisk eg og sukker meget grundigt. Bland mel, bagepulver og kakao og vend det i æggemassen uden at røres mere end lidt midtvejs.

Lis vand og smør til opkog, rør det let og hurtigt i dejen og hold den i en smuld, uopdrosset bradepande (30x40cm)

Bag ca 20 min ved 200°

Tilbered mens kokoscreme. Pisk alle ingredienserne til ovnen sammen i en gryde og varm op under piskning til ovnen er varm kraftig. Bred kokoscremen over kagen og bag ca 10 min til overfladen er gylden og sprød.

Skær i snitter efter nøjens afkøling.