

Dremmekage

300 gr blødt margarine

4 æg

4 kop. sukker

4 kop. mælk

4 kop mel

2 spsk. kakao

2 tsk. vanille

4 tsk. bagepulver

Fyld eller glasur

120 gr smeltet margarine

200 gr. flormelis

2 spsk kakao

2 spsk vanille

2 spsk kaffe

150 gr kokosmel

- Smelt ikke margarinen.
- Rør dejen sammen, brug ikke elpisker. Der kan bruges pisker hvis det bare er for æggene kommer i (kun margarine + sukker)

Fyldet laves mens kagen køler af ellers når det af blive hårdt

Fyldet kommer i forme

Efter fyldet kommer på skal den ikke i oven igen

Bage i 35 min ved 170°.

(kan stå i 50 min. i midten af oven)

Køles af på køleplade bordet inden fylden kom^{er}