

Drømmekage (Gustav)

Ovn: 180 grader **Bagetid:** 25 min.

Ingredienser

Dejen:

- 6 æg
- 1,5 dl kokosmælk
- 100 g smeltet plantebaseret smør
- 4 spsk Sukrin Gold
- 1,5 dl kokosfibre
- 1,5 dl blandede mandler
- 1 dl proteinpulver med vanilje fra Bodylab
- 2 tsk bagepulver
- 1 tsk vaniljepulver
- 0,5 tsk kardemomme



Fyldet:

- 150 g plantebaseret smør
- 150 g kokosmel
- 4 spsk kokossukker
- 4 spsk Sukrin Gold
- 0,5 dl kokosmælk light

Fremgangsmåde

- Pisk æg.
- Tilføj stille og roligt kokosmælken.
- Pisk igen 2-5 minutter, så det får fylde.
- Tilføj Sukrin.
- Mens du pisker tilføjer du smør.
- Derefter tilsættes kokosfibre, blandede mandler, bagepulver, vaniljepulver, proteinpulver og kardemomme, som så røres godt sammen.

- Hældes i en form med bagepapir.
- Bages i ovnen i 25 minutter på 180 grader.
- Imens laves fyldet.
- Tag en gryde og hæld smør, kokossukker, kokosmel, Sukrin og kokosmælk i, som røres godt sammen og koges op i 3-4 minutter.
- Når kagen er færdig, tages den ud, så kommes fyldet på og så skal den i ovnen igen i 5 minutter.