Kokoskage med hindbær

Layout og idé: Janne Aarre 2020 golfognatur.dk

Ingredienser til en tærteform

2 æg
100 gr. smeltet smør
2 tsk. vaniljesukker
200 gr. rørsukker
½ dl. mini-mælk
½ dl. saft fra Lime-frugt
Revet limeskal

125 gr. hvedemel
1 tsk. bagepulver
1 dl. kokosmel

Ca. 250 gr. hindbær (2 små bakker)

Fremgangsmåde:

Hindbærrene skylles i en sigte og for lov til at dryppe godt af.

Smelt smørret i en gryde og tilsæt rør- og vaniljesukker. Æggene piskes i.

Bland bagepulveret i hvedemelet og tilsæt kokosmelet. Mælk og limesaft tilsættes lidt efter lidt.

En ca. 25 til 28 cm. tærteform smøres grundigt og drysses med kokosmel. Dejen hældes i formen og hindbærrene fordeles på toppen og trykkes god ned i dejen.

Bag kagen i ca. 20 til 25 minutter ved 175 gr. (varmluft).
Kagen er færdig når den er gylden på toppen.

Kommentar:

Kagen kan spises med det samme eller gemmes til dagen efter. Faktisk bliver den bedre af at blive gemt. Kagen kan også fryses til senere brug. Smager dejligt sammen med flødeskum/skyr m. vanilje eller is.

Tak for lån af grundopskrift til nogetiovnen.dk

Velbekomme