

## Chokoladekage med kokos

Start med at tænde ovnen på 200°. Smelt i alt 400 g smør og stil det til afkøling.

- 4 æg
- 4 kopper sukker = ca. 400 g
- 2 kopper mælk
- 6 kopper mel = ca. 450 g
- 4 tsk. bagepulver
- 4 tsk. vanille-sukker (f.eks. Vanilla som er det mest almindelige)
- 2 spsk. kakao
- 300 g smeltet, afkølet smør

Rør æg og sukker godt sammen. Evt. brug en håndmixer.

Kom mel, bagepulver, vanille-sukker og kakao i, skiftevis med mælk.

Til sidst røres smørret i.

Bages i en stor smurt bradepande (eller 2 andre lave forme) i ca. 30 min.

Efter bagningen smøres nedenstående masse på, som røres sammen i gryden med de resterende 100g smør.

Altså:

- 100 g smeltet smør
- 150 g flormelis
- 2 spsk. kakao
- 1 ½ tsk. vanille-sukker
- 6 spsk. kold kaffe
- 100 g kokosmel

Kagen er klar til servering, når massen ovenpå er stivnet.