

Cafe latte kage



Type: kage/dessert

4 kopper sukker
4 æg
1 tsk. vanilliesukker
1½ kop cafe latte (gerne m/2 skud espresso)
1 tsk. bagepulver
4 kopper mel
250 gram smeltet og afkølet smør/margarine

Fremgangsmåde:

Sukker og æg piskes. Vanilliesukker og cafe latte røres i. Mel og bagepulver vendes i. Til sidst tilsættes den afkølede smeltede margarine.

Bages i ovnes ved ca. 180 grader i 45-55 minutter.

Osteglasur:

100 gram naturel smøreost.
50 gram blødt smør
2 tsk. vanilliesukker
1½-2 dl. flourelis

Det hele blandes og smøres på kagen når denne er helt kold