

## MORS CHOKOLADEKAGE

75 gr. Plantemargarine og  
300 gr. Sukker røres godt.  
2 æg tilsættes, ét ad gangen.  
300 gr. Mel 50 gr. cacao  
3 dl. Kærnemælk 1 tskf. natron  
1 tskf. bagepulver ½ tskf. vanillesukker.  
tilsættes og røres til en ensartet masse (må ikke piskes)

OBS: Hvis man arbejder for meget med dejen efter at have puttet mel i, forsvinder luften og dermed kagens lethed - den bliver tung og klæg - derfor skal der røres mel i. Hældes i form og bages ved 200 grader: (30 x 20 cm form i ca. 30 min)

VED DOBBELT PORTION FORLÆNGES BAGETIDEN TIL KAGEN ER GENNEMBAGT.

## GULERODSKAGE

2 dl sukker 2 dl olie (plante)  
4 æg 275 gr. hvedemel (4½ dl)  
1 tsk. Vanillesukker 2 tsk bagepulver  
½ tsk salt 1 tsk natron  
2 tsk kanel 400 gr. revne gulerødder (evt Squash)  
1 dl rosiner 1 dl hakkede hasselnødder. (evt. solsikkekerner)

Sukker og olie piskes godt sammen. Æggene tilsættes et ad gangen. Alt piskes sammen til det er let og skummende. Mel, vanillesukker, bagepulver, salt, natron og kanel blandes og røres (piskes ikke) forsigtigt i. De fint revne gulerødder, rosiner og hakkede nødder røres i til sidst. Hældes i 2 smurte/eller bagepapirbeklædte springforme eller små bradepander (max 25 x 30 cm) og bages ved 175 grader i ca. 45 minutter.

## DRØMMEKAGE

### Kage:

4 æg  
350 g sukker  
70 g margarine  
350 g mel  
3 tsk bagepulver  
2 tsk vanillesukker  
2½ dl mælk

### Kokosmasse:

160 margarine  
½ dl mælk  
250 g mørkt farin  
130 g kokos

Pisk æg og sukker godt sammen. Rør margarinen blød og rør den i æggemassen. Bland tørdelene og rør dem i dejen skiftevis med mælken.

Kom dejen i en smurt bradepande og forbag kagen ved 200 grader i 20 min.

Smelt imens fyldet sammen i en lille gryde. Kom det på den forbagte kage og bag den endnu ca. 20 min.

De færdige, afkølede og ikke pyntede kager (pånær drømmekagen) puttes i fryseposer og nedfrys.

Følgende fryserer er klar til at blive fyldt med kager fra mandag den 20. august 2012:  
Jørgen Andersen, Baunevænget 47, Nødebo - i garage

NB!! For alle kagerne gælder at det er vigtigt at tjekke at kagerne er gennembagt (gøres nemmest ved anvendelse af en strikkepind).