

MØRK SJOKOLADEKAKE I LANGPANNEFORM

(1 KAKE DELES PÅ ALLE 4 BORDENE)

- 5 ½ dl sukker
- 150 g smeltet smør
- 4 ss kakao
- ½ dl kaffe
- 3 dl surmelk
- 8 dl hvetemel
- 2 ts natron
- 2 ts vaniljesukker
- 4 egg



Slik gjør:

1. Smelt smøret.
2. Hell dette i en arbeidsbolle og ha oppi kaffe, kakao og sukker.
3. **Ha surmelka i et litermål og ha oppi 2 ts natron.**
4. Rør dette litt rundt med ei spiseskje, blandinga vil svelle opp.
5. Dryss i vaniljesukker.
6. Hell i **litt** av melet og rør **vekselvis** med mel og melk.
7. Del egget i en kopp og ha i ett og ett. Rør godt mellom hvert egg.
8. Smør ei langpanneform. Fordel deigen jevnt utover forma!

NB!!! Hele deigen må røres med hånd, det gir best resultat.

Stekes ved 175 C i ca. 30 min.

Fyll: (Haes på helt varm kake)

- 1 plate kokesjokolade
- 4 ss smeltet smør
- 1 egg
- 200 g melis
- 2 ts vaniljesukker



Slik gjør du:

1. Del sjokoladen i små biter, ha dette sammen med smør i ei gryte.
2. Når det har smeltet rører du i egget, melis og vaniljesukker.
3. "Fyllet" haes på varm kake.

Du kan ha kokos eller annet kakedryss på kake