

Mørk sjokoladecake

Kake

400 g smør
4 $\frac{1}{2}$ dl vann
9 dl hvetemel
8 dl sukker
8 ss bakekakao
2 ts natron
4 egg
1 beger lettrømme

Krem:

100 g smør
6 ss kaffe
4 ss bakekakao
400 g melis
2 ts vaniljesukker



Slik gjør du:

Kake

1. Sett ovnen på 180 grader
2. Smelt smøret og slå av plata.
3. Bland alt det tørre.
4. Ha i lunkent vann og smør
5. Pisk eggene sammen i en liten skål.
6. Ha eggene opp i deigen.
7. Ha i rømmen.
8. Rør godt sammen. Pass på at det ikke blir klumper.
9. Hell røra over ei langpanneform med bakepapir oppi.
10. Stek kaken midt i ovnen i 30 min.
11. Når kaken er ferdig stekt stikk den over det hele med en gaffel. (fyllet skal renne litt inn i kaka)



Krem

1. Smelt smøret.
2. Bland alle ingrediensene.
3. Smør kremen forsiktig utover kaken mens den fortsatt er varm.
4. Dryss på kakedryss eller kokos om du ønsker.