



## Sjokoladecake

4 egg  
5 dl farin  
3 dl melk  
9 dl hvetemel  
6 ts bakepulver  
300 g smeltet marg/smør  
4 ts vaniljesukker  
3 ss kakao

Visp egg og sukker til eggedosis, sikt i hvetemel og kakao, bland i vaniljesukker og bakepulver, ha i smeltet smør og melk tilslutt.

Ha røren i en liten langpanne med bakepapir.  
Steik ved 170° C i 25-30 min.

Avkjøl på rist.

Glasur:

200 g myk margarin  
350 g melis  
2 ts vaniljesukker  
2 ss kakao  
3 ss kaffe

Visp smør og melis til en luftig krem, tilsett kakao og vaniljesukker, rør inn kaffe litt om gangen.

