

SVENSK CHOKOLADEKAGE

Chokoladecake som de laver den i Sverige - med en blød og klistret konsistens - på den gode måde.

•

Til

- 100 g smør
- 4 spsk kakaopulver
- 3 dl sukker
- 2 tsk vaniljesukker
- 2 æg
- 1 $\frac{1}{2}$ dl hvedemel

Smelt smørret i en gryde. Tag det af varmen, og lad det køle lidt af inden kakao, sukker, vaniljesukker, æg og hvedemel røres i.

Rør indtil dejen er jævn, og hæld den i en passende (og smurt) form.

Bag chokoladecaken ved 175 grader i ca. 20-25 minutter, afhængigt af hvor klistret du ønsker den.

