

# Chokoladekage

2 æg  
1 dl sukker  
1 tsk. vaniljesukker  
3 spsk. kakao  
1/2 dl skummetmælk  
2 dl hvedemel  
1 tsk. Bagepulver  
50 g 70-80 % mørk chokolade  
1 spsk. flormelis

Fremgangsmåde:

Indstil ovnen på 175 grader.

Æg og sukker piskes til æggesnaps.

Vaniljesukker, kakao og skummetmælk røres i.

Bagepulver blandes i melet og tilsættes.

Bræk chokoladestykker i dejen.

Dejen kommes i en kageform med teflon/beklædt med bagepapir.

Kagen bages midt i ovnen ved 175 grader i ca. 20-25 min.

Kagen kan pyntes med sigtet flormelis.

Opskrift: Diætist Helle Kromann