

Elses Chokoladekage

3 æg
2 tsk bagepulver
4 1/2 dl sukker
6 1/2 dl hvedemel
225gr smeltet margarine
2 1/2 dl mælk
3 tsk vanillesukker
2spsk kakao

Pisk æg og sukker, bland de øvrige ingredienser i. Hæld dejen ud i en papirklædt bradepande og bag kagen i ca 20 min ved 225 grader.

Glasur.
6 spsk smeltet margarine
300 gr flormelis
3tsk vanillesukker
2 spsk kakao
6 spsk stærk kaffe

Overtræk kagen når den er blevet kold.

