

CHOKOLADE-LAGKAGE

Til 6 kagebunde (3 lagkager)

150 g. margarine

550 g. sukker

4 æg

550 g. hvedemel

75 g. kakao

4 dl. kærnemælk

2 tsk. natron

2 tsk. bagepulver

2 tsk. vaniljesukker

Margarine, sukker og æg piskes sammen til en luftig masse.

Resten af ingredienserne røres i og dejen er færdig.

Dejen hældes i en smurt lagkageform og bages i 15-20 min. Ved 185 °C

SMØRCREME

100 g. margarine

200 g. flormelis

2 pasteuriserede æg

Ingredienserne kommes i en skål og røres/piskes sammen til den er hvid og luftig.

Bundene lægges sammen med smørcremen og der afsluttes med glasur og pynt efter behag.



RIGTIG GOD FORNØJELSE

Hilsen Tove Dueholm