





Chokoladekage

3 spsk. Kakao.
5 Æg.
200 g. Sukker.
150 g. Hvedemel.
2 tsk. Bagepulver.
1 tsk. Stødt kanel.

-  Pisk æg og sukker skummende.
-  Tilsæt kakao, bagepulver, kanel og hvedemel.
-  Hæld dejen i en lille bradepande eller en lille springform.
-  Sæt fadet i en varm ovn i 25 minutter ved 180 °C (varmluft 150 °C).

Kagen kan varieres med forskellig slags frugt, som ikke safter. Frugten skæres i små stykker og lægges i bunden af bradepanden, før dejen hældes i. Bagetiden skal være 20 minutter ved 180 °C (varmluft 150 °C).