

Enkel og god chokoladekage (Mikroovn)

Ca. 6 portioner

- 1½ dl. Sukker.
- 2 dl. Hvedemel.
- 1 tsk. Bagepulver.
- 1 tsk. Vaniljesukker.
- 1½ spsk. Kakao.
- 75 g. Smør eller margarine.
- ¾ dl. Vand.
- 2 små Æg (1 stort)
- 2 spsk. Chokoladekrymmel til pynt

- ⇒ Bland alle de tørre ingredienser i en skål.
- ⇒ Kom fedtstoffet i en lav bred form f.eks. en tærteform, og smelt det på fuld effekt 2 minutter, hæld vandet i.
- ⇒ Pisk æggene let og rør dem i melblandingen sammen med fedtstoffet, hæld dejen i formen.
- ⇒ Bag kagen på halv effekt i ca. 8 minutter. Den må gerne være lidt klag indeni.
- ⇒ Drys chokoladekrymmel over den varme kage.
- ⇒ Skær kagen u stykker og server den i formen.
En klat flødeskum eller cremefraiche er godt til.
I stedet for kaffe eller te kan man servere et glas portvin.