

Súkkulaðikaka

3 bollar hveiti
2 bollar sykur
3 egg
2 bollar súrmjólk
1 bolli olía
6 msk kakó
2 tsd lyftiduft
1 tsd matarsódi
2 tsd vanilla eða vanillusykur

Aðferð:

Blandið öllu hráefni saman og hrærið í nokkrar mínútur. Sett í tvö form eða skúffu. Bakið við 180° í 20 – 30 mín.

Smjörkrem.

370 gr. flórsykur
220 gr smjör
2 msk mjólk eða rjómi
1 msk kaffi
vanilla
4 msk kakó ef kremið á að vera brúnt.

Aðferð:

Þeytið saman smjör og flórsykur í svolitla stund, því næst fer annað hráefni og þeytið vel í nokkrar mínútur. Kremið verður silkimjúkt ef þið þeytið það í 4 – 5 mínútur. Því lengur því betra verður kremið.