

# Chokladkaka

	<b>Kakan</b>
1 tsk	Bakpulver
125 g	Smör
1.5 dl	Socketer
	Ströbröd
2 dl	Vetemjöl
3	Ägg
	<b>Fyllningen</b>
75 g	Smör
1.5 dl	Florsocketer
1	Äggula
1 tsk	Vaniljsocketer
2 msk	Kakao

Smörj en rund form, helst med löstagbar botten. Bröa formen och sätt ugnen på 200 grader.

Vispa äggen me sockret till en pösigt smet.

Smält smöret och låt det svalna.

Blanda vetemjölet och bakpulvret. Rör ner det avsvalnade smöret i äggsmeten. Sikta ner mjölblandningen och rör försiktigt.

Häll i formen och sätt in i ugnen. Grädda i cirka 20 minuter.

Rör smöret mjukt tillsammans med florsocketer. Tillsätt äggulan, vaniljsocketer och kakaon.

Bred fyllningen över kakan.