

Den lækreste Chokoladekage med kokosglasur

500 g sukker
3 1/3 dl mælk
4 æg
450 g mel
3 spsk. kakao
4 tsk. Vanillesukker
3 tsk. Bagepulver
300 g margarine

Glasur
200 g margarine/smør
7 spsk. Kold kaffe
2½ spsk. Kakao
3 tsk. Vanillesukker
150 – 200 g kokosmel
375 g flormelis

Æg og sukker piskes sammen. Mel, kakao, vanillesukker og bagepulver blandes. Margارين smeltes og mælken hældes i gryden. Denne blanding skal afkøle før den tilsættes resten af blandingen. Brug gerne Becel margarine uden opvarmning.

Dejen hældes i en smurt bradepande bages ved 190 grader c i 20-25 min.

glasur:

Glasuren varmes igennem i en gryde og kommes på den færdigt bagte kage.