

inköpslistan.se

Av: Hanna

4 port

Övrigt, Lättlagat, Bakning

CHOKLADTÅRTA

Ingredienser

75 g margarin
3 dl mjölk, låglaktos
4,5 dl vetemjöl
3 dl socker
2 msk kakao
1 tsk vaniljsocker
1 tsk bakpulver

Gör så här

10-12 bitar
Smält matfettet och tillsätt mjölken. Koka upp och låt svalna.
Blanda vetemjöl, socker, kakao, vaniljsocker och bakpulver. Rör ner vätskan i mjölblandningen. Häll smeten i en väl smord och strödad form som rymmer ca 1 1/2 liter och är ca 20 cm i diameter.
Grädda i nedre delen av ugnen i 200°C, ca 30 minuter. Låt kakan svalna innan den stjälps upp. Dela den kalla kakan i 2 bottnar.

Blanda florsocker med vatten till en lagom tjock glasyr. Smaksätt med några droppar pepparmintsessens.