



bild saknas



Övrigt, Bakning

FUDGEKAKOR

Ingredienser

Chokladkaksbotten

200 g smör

3 dl socker

2 st ägg

1 dl kakao

4 tsk vaniljsocker

2 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

Glasyr

2 dl vispgrädde

2 msk sirap, ljus

100 g choklad, mörk

100 g smör

Gör så här

Smält smöret i en kastrull.

Vispa socker och ägg pösigt.

Blanda mjöl bakpulver, kakao och vaniljsocker.

Blanda samman allt till en jämn smet försiktigt.

Bred ut smeten på bakplåtspapper i långpannan. Grädda i 175* i 15-20min.

Vänd upp kakan på bänken och tag bort papperet genast.

Glasyr;

Koka allt utom smör och choklad i en kastrull till det tjocknat, ca: 15-20min.

Rör ner chokladen och smöret.

Bred såsen över den kalla kakan. Låt svalna helt. Skär i rutor och förvara i kylan eller frysen.