

inköpslistan.se

Av: Iréne

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 kylen eller frysen.