

Chokoladekage Med Creme. (Lisbeth's).

**Indsendt af: Lisbeth Nordby Hansen.
Hugo's Country Køkken.**

**100 g Margarine eller smør
300 g Sukker
300. g Mel
50 g Kakao
2 Æg
2-3 tsk Bagepulver
1-2 tsk Vanille sukker
2 dl Mælk**



**Margarinen og sukker røres hvidt.
Æggene tilsættes lidt efter lidt, mel,
bagepulver, vanillesukker og kakaoen røres
sammen, rør mælk i til sidst.**

Crem.

**200 g Flormelis
100 g Plantemargarine eller smør
1 tsk Vanillesukker
Flormelis udrøres med kogende vand, til
almindelig glasur.
Det bløde margarine eller smør, vanille og 1
æggeblomme piskes i glasuren lidt efter lidt.
Cremen bliver blød og meget luftig**

**Bages 1 time ved 170 grader midt i ovnen.
Opskriften kan fordobles så den passer til
en bradepande. Stik da i kagen med en
strikkepind efter 50 min hvis dejen hænger
på, skal den have lidt længere bagetid**