

Chokladkaka med kokos

100 g	mörk choklad
1+1 dl	socker
1 dl	kakao
2 dl	mjök
150 g	rumsvarmt margarin
2	ägg
3 dl	vetemjöl
2 msk	vaniljsocker
1,5 tsk	bakpulver

Glasyr:

3 dl	florsocker
4 msk	kakao
2 msk	margarin
1,5 msk	mjök

- Sätt ugnen på 175° C
- Hacka chokladen. Koka upp 1 dl socker med kakao och mjök. Blanda i chokladen. Låt kallna.
- Vispa margarin och 1 dl socker fluffigt. Vispa ner äggen. Vänd ner chokladsmeten.
- Blanda mjök, vaniljsocker och bakpulver och vänd ner i chokladsmeten. Häll smeten i en smord och bröad, avlång form, ca 1,5 liter.
- Grädda i nedre delen av ugnen ca 40 min. Låt stå 5 min innan den stjälpes upp och får kallna.
- Rosta eventuellt kokosflingorna i en torr panna.
- Blanda ingredienserna till glasyren. Värm i en liten kastrull. Häll glasyren över kakan. Strössla med kokosen över kakan och pudra eventuellt lätt med kakao.

