

Radiokaka (10 port)

2 ägg
3 dl florsocker
200 g mörk blockchoklad
200 g kokosfett
200 g mariekex eller fingerkex

- Klä en avlång bakform med plastfilm
- Smält chokladen och kokosfett i skål som sätts över en kastrull med hett vatten (svag värme på spisen)
- Vispa ägg och florsocker vitt och pösigt, blanda i choklad smeten.
- Bred ett lager chokladsmet i botten på formen. Lägg ett lager kex ovanpå smeten. Varna sedan chokladsmet och kex i ca 5 lager. Sista lagret ska vara chokladsmet.
- Ställ i kylen minst sex timmar eller i frysen om du har bråttom.
- Ta kakan ur formen och skär kakan i ca 1,5 cm skivor.

