

Spindelvävstårta (12 bitar)

200 g margarin
2,5 dl strösocker
3 ägg
4 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
3 msk kakao
1 msk vaniljsocker
Ev lite kallt kaffe

Glasyr

2 dl florsocker
2 msk kakao
1,5 msk vatten
1 msk smält smör
2-3 droppar pepparmint
Vit tårtdekor på tub eller ca 50 g vit choklad

- Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en rund form med hög kant.
- Rör socker och rumsvarmt margarin poröst i en skål. Rör i äggen.
- Blanda mjöl, bakpulver, kakao och vaniljsocker och häll ner det i skålen. Stänk över några skedar kaffe.
- Rör ihop allt och häll i formen.
- Grädda i nedre delen av ugnen ca 1 timme.
- Låt kakan svalna lite innan du stjälper upp den.
- Blanda ihop ingredienserna till glasyren till en lagom tjock smet. Bred smeten på den kalla kakan med en slickepott och låt stelna i kylskåp.
- Värm dekortuben i handen innan du börjar rita cirklar utanför varandra på tårtan. Använder du vit choklad så smält den i vattenbad och häll sedan i en strut av smörgåspapper (klipp litet hål)
- Dra sedan med en kniv från mitten ut mot kanten för att få ett "spindelnät". Fyll i med vit dekor.

