

## Chokladhallontårta

200 g	margarin
3 dl	frysta hallon
3 dl	socker
1 dl	kakao
2 tsk	vaniljsocker
3	ägg
3 dl	vetemjöl

- Sätt ugnen på 175° C
- Smält margarinet i en kastrull. Rör i hallonen så att de tinar.
- Lyft kastrullen från plattan. Rör ner socker, kakao och vaniljsocker. Rör ner ett ägg i taget och till sist mjölet.
- Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar kant, ca 24 ca i diameter.
- Grädda mitt i ugnen 20-25 min. Kakan ska vara lite kladdig i mitten.
- Låt kakan kallna. Pudra över lite florsocker. Servera eventuellt med vispad grädde och hallon.

