

"Jytte´s" chokoladekage.

Bund:

**4 æg
500 g. sukker
3 3/4 dl. mælk
450 g. mel
4½ tsk. vanille
3 spsk.kakao
4 tsk. bagepulver
200 g. smeltet, afkølet plantemargarine**

Bland ingredienserne. Bunden bages i en bradepande i 20-25 min. v/190 grader.

Glasur:

**200 g. smeltet plantemargarine
3/4 dl. stærk kaffe
2½ spsk. kakao
3 tsk. vanille
100 g. kokosmel
375 g. flormelis**

Bland ingredienserne til glasuren og smør den ud over den lune bund.

Velbekomme.