

Súkkulaðikaka

Hitið ofninn í við 190° C.

1 dl sykur
2 egg
100 gr súkkulaði
100 gr smjör
1/2 dl hveiti

Krem

1 poki Góa Kúlur
1dl rjómi

Aðferð

1. Sykur og egg eru þeytt saman með handþeyttara.
2. súkkulaði og smjör brætt saman í potti.
3. Súkkulaðiþöndunni bætt úti eggjablönduna og hrært með sleif.
4. Hveitinu bætt varlega saman við.
5. Sett í smurt mót og bakað í 20-30 mín

Krem

6. Bræðið kúlurnar og rjómann saman á vægum hita. Hrærið stöðugt í. Smurt yfir kökuna kalda. Borðað rjóma eða Ís .



Heimilisfræði