

# Flytende sjokoladecake med vaniljeis

- 100 gram smør
- 1 plate lys kokesjokolade
- 2 egg
- 1 dl sukker
- 1 ½ dl hvetemel
- 1 ts bakepulver



## Slik gjør du:

1. Ha kokesjokolade og smør i den lille gryta. Dette skal smelte i gryta, mens du rører. Ha plata på 5. Når det er smeltet, setter du gryta til avkjøling. Husk å skru av plata.
2. Pisk eggedosis av egg og sukker i kjøkkenmaskinen. Denne blandinga skal bli stiv. Pisk lenge.
3. **Sikt** i hvetemel og bakepulver. Rør forsiktig rundt med en slikkepott.
4. Finn fram den smeltede sjokoladeblandinga. Bland dette veldig forsiktig sammen med resten av røra.
5. Smør en ildfast form.
6. Hell røra oppi forma.



**Stekes på 230 °C i 8-9 minutter midt i ovnen**  
(Kaka skal være litt flytende)

**Kaka serveres varm med vaniljeis**