

# MERETES SJOKOLADEKAKE

Denne kaka pleier vi å lage for foreldrene på juleavslutningen til AKS ☺



Før du starter, sett ovnen på 200 grader

## INGREDIENSER

Kake:

250 g smeltet smør  
1 liter kefir  
5 dl sukker  
2 egg  
2 ts vaniljesukker  
9 dl mel  
4 ts natron  
3 ss kakao

Glasur:

1 pk melis  
2 ts vaniljesukker  
2 ts kanel  
2 ss kakao  
150 g smeltet smør  
Kaffe til passe konsistens  
Og masse non-stop til pynt☺

## FREMGANGSMÅTE:

Ha alle ingrediensene i en stor bakebolle og rør alt godt sammen. Smør en langpanne (eller legg i bakepapir) og hell all røra oppi. Stek kaka midt i ovnen på 200 grader i 35 min.

Når kaka har blitt kald kan du lage glasuren:

Ha i alle ingrediensene og rør godt sammen. Ta en og en spisesje med kaffe til glasuren blir passe tykk.

Fordel glasur over hele kaka og pynte med nonstop eller seigmen