

ARLAS CHOKLADKAKA MED LASSES HAVTORNSSLASS

Ingredienser 15 bitar.

200 gram smör

DEKOR

4 dl. Strösocker

Florsocker

4 ägg

2 dl. Vetemjöl

6 msk kakao

2 tsk. Vaniljsocker

Ströbröd till formen

Vänlige Lars har fixat en underbar havtornsglass.

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret sakta i en kastrull. Lyft av kastrullen från plattan. Rör först ner socker, sedan äggen, blanda väl

Rör ner övriga ingredienser, blanda allt.

Häll smeten i en smord och bröad form.

Grädda mitt i ugnen i c:a 12-14 minuter.

Kakan blir låg med ganska hård yta och lite kladdig i mitten.

Låt kakan kallna helt

Pudra över florsocker just innan servering.

Servera med glass ELLER grädde.

EFTERRÄTTSBAGARNA ANVÄNDER UGNEN FÖRST.

ANSVARAR ÄVEN FÖR KAFFET.