

## Sjokoladekake

150 gr smør

250 gr sukker

2 stk egg

50 gr kokesjokolade

2.5 dl melk

300 gr hvetemel

2,5 ts bakepulver

Smør og sukker røres hvitt. Rør inn eggene, ett om gangen. Smelt sjokoladen og bland den i melken, helles i røren.

Bland hvetemel og bakepulver og sikt det i røren. Blandes forsiktig.

Hell røren i en rund kakeform (26cm) og stek den på 175 grader i ca 1 time. Avkjøles

### Fyll

100 gr kokesjokolade

100 gr smør

8 ss sterk kaffe

100 gr melis.

Smelt kokesjokolade og tilsett smøret, blandes godt.

Ha i kaffe og melis.

Del kaken i 2 og smør halvparten av fyllet på den ene delen.

Plasser andre delen oppå.

Bruk resten av fyllet på kaken, og dryss gjerne litt siktet melis eller annet strøss på toppen