

Vildthilberedning 08

Ole og Trene

Chokoladekage

125 g margarine
300 g sukker
3 æggeblommer
250 g mel
3 spsk kakao
3 tsk bagepulver
2 dl kogende vand
3 æggehvider

Margarine og sukker røres sammen derefter 1 æggeblomme ad gangen,
Mel, kakao, bagepulver og det kogende vand tilsættes, vend de piskede æggehvider i.
Bages ved 180 – 200 grader i ca. 1 1/2 time.
Der kan evt. drysses flormelis eller glasur over kagen.