

Sjokokake

En enkel og god kake uten bruk av stekeovn.

Trenger:

500 gr havrekjeks
120 gr sukker
60 gr kakaopulver
2,5 dl helmelk
60 gr smør
1 ts vaniljesukker
100 gr mørk sjokolade
130 ml kremfløte

Slik gjør du:

Knus 600 gr havrekjeks middels små biter.

Ha 120 gr sukker og 60 gr kakaopulver i en kokepanne og bland godt. Tilsett 2,5 dl helmelk og bland.

Kok opp på svak varme og rør til det starter å tykne og tilsett så 60 gr smør og 1 ts vaniljesukker og bland godt.

Hell så massen over kjeksene og bland godt uten å knuse kjeksene helt.

Legg bakepapir i en rund kakeform, og legg massen i formen, og trykk godt flat.

La kaken kjøles ned.

Topping

Smelt 100 gr mørk sjokolade i skål, og tilsett 130 ml kremfløte, og rør om til en gyllen masse.

Hell over kaken og fordel slik at også siden dekkes, og kjøøl ned, serveres med en kule vaniljeis eller krem.

Velbekomme!

En oppskrift fra <https://www.oldis.no>

