

# Chokoladekage

500 g	sukker
4	æg
3 3/4 dl	mælk
450 g	mel
4 tsk.	vanillesukker
3 tsk.	kakao
4 tsk.	bagepulver
300 g	margarine

Æg og sukker piskes - mel, vanille, kakao og bagepulver blandes og hældes skiftevis med mælk i dejen - til sidst røres smeltet margarine i.

Bages i bradepande 25 - 30 min. Ved 190 ° - kagen afkøles og glasur hældes på.

## Glasur

150 g	margarine
0,25 dl	stærk kaffe
1 ¼ spsk.	kakao
2 ¼ tsk.	vanille
75 g	kokosmel
280 g	flormelis