



Chokladkaka med lingon

Ingredienser 12 bitar

175 g smör
3 st ägg
3 dl strösocker
2 dl vetemjöl
1 dl kakao
1 krm salt
1,5 dl lingon

Tillbehör:

vaniljglass eller lättvispad grädde

Tillagning

Lingon strös över kakan innan den gräddas och ger en god syra.

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Smält smöret och låt det svalna. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl, kakao och salt och vänd ner i äggpöset tillsammans med smöret.
3. Häll smeten i en smord form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Strö över lingonen.
4. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 30 min. Låt kakan svalna och servera med en klick glass eller lättvispad grädde.