

Sjokoladekake

Røre

6 ½ dl sukker

4 ½ ss kakao

150 gr smeltet margarin

1 toppa ss natron

10 dl hvetemel

ca 9 dl kefir

Ha alt i en stor bolle og bland godt, helles så i en godt smurt (formfett er greit å bruke) langpanne (stor).

Stekes på 175 grader midt i ovnen i 25 - 30 min .

Glasur

200 gr margarin

1 pl lys kokesjokolade

Ca. 500 gr melis

3 ts vaniljesukker

1 ss kakao

1 egg

Smelt margarin og sjokolade bland så i resten av fyllet og rør til en glatt krem. Ha kremen på kaken mens den ennå er lunken.