



## Ingredienser

75 g margarine

300 g sukker

2 æg

300 g mel

50 g kakao pulver

2½ dl. kærnemælk

1 tsk. bagepulver

1 tsk. natron

1 tsk. vanillie sukker

Pynt: Hvid glasur, pyntegele, gavebånd og et sort stk. pap.

## Variationer

Gavebåndet kan ændres til andre farver, alt efter hvilken type student det er til.

## Beskrivelse

Margarine og sukker røres sammen i en skål. Kom 1 æg i af gangen og rør det godt sammen. Resten af ingredienserne kommes i og dejen røres godt sammen.

Dejen hældes i en rund kageform og bages midt i ovnen ca. 20-25 min ved 200 grader.

Når kagen er afkølet, pyntes den med glasur, pyntegele, gavebånd og den sorte kappe af pap.