



Beskrivelse

Hak valnødder og chokolade groft. Smelt margarinen. Æg, kaffe, sukker og vanillesukker piskes til det er lyst og skummende. Sigt mel, bagepulver og kakao sammen og vend det i æggemassen. Rør den smeltede margarine i dejen og vend det hakkede fyld i. Kom dejen i en smurt springform og bag kagen på nederste rille i ca. 50 minutter ved 175 grader.

Server kagen til en kop kaffe evt. med sorbetis og frugt eller med frugt og flødeskum/creme fraiche.

Kagen bliver bedre af at stå til næste dag og den kan holde sig i køleskabet i en uge.

Ingredienser

3 æg
1/2 dl kold kaffe
250 g sukker
3 tsk. vanillesukker
125 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
2 spsk. kakao
125 g margarine
100 g valnødder
150 g mørk chokolade

Pynt: Flormelis

Tilbehør: Friske bær og creme fraiche/flødeskum/sorbetis