

Surmelkskake

7,5 dl kefirmelk
5 dl. sukker blandes
9 dl. mel, 650 g.
150 g. margarin
1 ss natron
2,5 ss siktet kakao
1 ts nellik
2 ts kanel

Stekes i langpanne, på 170 gr. i 40-50 minutter

Krem:

500 gr. melis
200 gr. margarin, smeltes ikke!
2 ss kaffe
1 ½ ss kakao
1 ts vaniljesukker