



## Grov sjokoladekake

### Ingredienser

3 egg  
1 dl sukker  
2 dl grov sammalt hvete  
0,5 ts bakepulver  
100 g kokesjokolade

Pynt:  
melisdryss



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i mel og bakepulver. Riv sjokoladen (dette gjøres enkelt ved hjelp av en mandelkvern) eller smelt den på svak varme eller i mikro. Rør sjokoladen inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Ta den så ut av formen og fjern bakepapiret.

Sett kaken på et passende fat og sikt over melis før servering.

### Tips

Se også oppskrift på "Grete Roedes sjokoladekake".