

# Frönsk súkkulaðikaka

## Hráefni

**200 gr** smjör

---

**200 gr** suðusúkkulaði

---

**4 stk** egg

---

**2 dl** sykur

---

**1 ½ dl** hveiti

---

## Aðferð

Bræðið saman smjör og súkkulaði við lágan hita.

Þeytið saman egg og sykur vel þar til létt og ljóst.

Blandið súkkulaðiþöndunni varlega við eggþöndunna.

Blandið næst hveitinu saman við.

Bakið við 175°C í 40-45 mín.

Hægt er að hafa aðeins minna hveiti eða aðeins meira hveiti eftir því hvað þú vilt hafa kökuna blautu/þurra.

## Krem

### Hráefni

**150 gr** suðusúkkulaði

---

**70 gr** smjör

---

**2 msk** sýróp

---

Jarðarber til skreitingar

---

## Aðferð

Bræðið allt saman.