

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 eggjablönduna.

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.