

---

## Påskkaka - baka onsdag - skär torsdag

---

Kategori: Bröd, kakor, tårter m.m



- 200 g smör
- 3 dl socker
- 2 ägg
- 1 dl kakao
- 2 dl vetemjöl
- 4 tsk vaniljsocker
- 1 tsk bakpulver

### Glasyr:

- 2 dl vispgrädde
- 2 dl socker
- 2 msk sirap
- 100 g mörk blockchoklad
- 100 g smör

Smält smöret i en kastrull. Ta den av värmen och rör ner socker och ägg. Blanda kakao, vetemjöl, vaniljsocker och bakpulver i en skål. Rör ner mjölblandningen i kastrullen

Bred ut smeten i en liten långpanna med smort bakplåtspapper. Grädda i 175 gr ca 15 - 20 min

Vänd kakan upp och ner på ett bakplåtspapper. Dra försiktigt av pappret från kakan.

### Gör glasyren :

Blanda grädde, socker, sirap och blockchoklad i en kastrull. Låt koka under omrörning tills glasyren tjocknar ( ca 10 - 15 min ). Ta kastrullen av värmen och vispa ner det kalla smöret i klickar. Bred glasyren över den avsvalnade kakan. Strö över flagad mandel eller något annat du tycker är gott !

Låt kakan stå i kylen över natten och skär den sedan i rutor.