



Velegnet til frysning

## Ingredienser

250 g smør  
150 g mørk chokolade (ca. 50% kakao) i små stykker  
4 æg (str. mellem)  
250 g sukker (ca. 3 dl)  
150 g hvedemel (ca. 2 1/2 dl)  
3 spsk kakao  
200 g hakkede valnødder

## Glasur:

200 g. formelis  
2,5 spsk. kakao  
2 spsk. smør  
1/2 dl. mælk

## Beskrivelse

Smelt smørret sammen med chokoladen i en gryde og lad det køle af. Pisk æg og sukker til en luftig "æggesnaps" i en skål og bland mel, kakao og valnødder godt sammen i en anden skål. Vend melblanding i æggesnapsen, til det bliver til en luftig tyk dej. Vend den afkølede chokoladeblanding i, indtil dejen har optaget al chokoladeblanding.

Hæld dejen i en smurt firkantet form (ca. 20 x 30 cm) og bag den midt i ovnen. Ca. 35 min. ved 175°. Lad kagen køle af.

Tag formelis, kakao, smør og mælk og pisk det sammen. Fordel det ud over kagen. Pynt evt. med m&m's.

Når glasuren er blevet stift kan kagen skæres ud og serveres.