



Ingredienser

100 g chokolade
saft og skal af 1 usprøjtet lime
200 g margarine
250 g mørkt rørsukker
3 æg
150 g mel
1 tsk. bagepulver
100 g kokosmel

Beskrivelse

Tænd ovnen på 175 grader. Hak chokoladen. Riv limefrugten og pres den. Rør margarine og sukker sammen. Pisk æggene i et ad gangen. Bland mel og bagepulver og pisk det i dejen sammen med chokolade, limeskal og -saft samt kokosmel. Hæld kagen i en springform på ca. 20 cm i diameter og bag den i ca. 45 minutter. Pak kagen i en plasticpose, når den er afkølet, og opbevar den ved stuetemperatur.