



Ingredienser

75 g margarine
300 g sukker
2 æg
300 g mel
50 g kakao pulver
2½ dl. kærnemælk
1 tsk. bagepulver
1 tsk. natron
1 tsk. vanillie sukker

Pynt: Hvid glasur, pyntegele, gavebånd og et sort stk. pap.

Variationer

Gavebåndet kan ændres til andre farver, alt efter hvilken type student det er til.

Beskrivelse

Margarine og sukker røres sammen i en skål. Kom 1 æg i af gangen og rør det godt sammen. Resten af ingredienserne kommes i og dejen røres godt sammen.

Dejen hældes i en rund kageform og bages midt i ovnen ca. 20-25 min ved 200 grader.

Når kagen er afkølet, pyntes den med glasur, pyntegele, gavebånd og den sorte kappe af pap.