



### Beskrivelse

Smelt smørret og afkøl det. Pisk æg og sukker til en let og luftig æggesnaps. Bland mel, salt, kakao og vaniljesukker i. Vend det forsigtigt i æggene sammen med smørret. Kom dejen i en papirbeklædt form på ca. 22 x 30 cm. Bag kagen ved 175° i ca. 25-30 minutter. Afkøl kagen.

Pisk fløden stiv med flormelis og vanillesukker og vend creme fraichen i.

Skær kagen i firkanter og pynt med vanillecreme og bær.

### Ingredienser

150 g smør

3 æg

315 g sukker

1 nip salt

135 g mel

40 g kakao

1/2 spsk. vanillesukker

Flødecreme:

2 1/2 dl piskefløde

2 tsk. flormelis

3 tsk. vanillesukker

2 1/2 dl creme fraiche 18%

Tilbehør: Jordbær, hindbær og blåbær