

Dubbel Choklad CocaColakaka



2,4 dl Coca Cola (Real thing! inte diet)

1,2 dl Olja

En sticka smör

3 matsked kakao

4,8 dl socker

4,8 dl mjöl

1/2 tsk salt

2 ägg

1,2 dl mild naturell yoghurt

1 tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker

Glasyr:

En sticka smör

3 matsked kakao

6 matsked grädde

1 tsk vaniljextrakt

6 dl florsocker

Blanda Coca Cola, olja, smör och kakao i en kastrull och koka upp. Blanda socker, mjöl och salt i en annan stor skål. Häll kokande Cola blandningen över mjölblandningen och vispa ordentligt. Tillsätt ägg, yoghurt, bakpulver och vanilj och vispa ordentligt. Häll smeten i en smord och mjölad 20x 30 cm bakplåt och grädda i 175 grader i 20 till 25 minuter. Ta bort pannan. Kyl i ca 10 minuter innan du häller på glasyren.

Glasyr : Blanda smör, kakao och grädde i en kastrull. Värm tills smöret smälter. Vispa i övriga ingredienser och sprid på kakan medan den fortfarande är varm.

Receptet hämtat på www.mysecretwindow.se

Njut!