

# Chokka Mokka Karamelkage

Pulverkaffe.....2 tsk  
Kakao.....2 spsk  
Varmt vand.....2 spsk  
Blødt smør.....175 g  
Rørsukker.....175 g  
Æg.....2 stk  
Sirup.....2 spsk  
Mel.....200 g  
Bagepulver.....2 tsk  
Mælk.....4 spsk  
Chokolade-karamel-bar (Mars). 2x50 g

Forvarm ovnen til 180 grader.

1. Kom bagepapir i bunden af en springform (20 cm) og smør siderne.
2. Kom kaffe og kakao i en kop, tilsæt vandet og bland det.
3. Kom smør, sukker, æg, sirup, mel, bagepulver, mælk og kaffeblendingen i en stor skål og pisk i 2-3 minutter til det er blødt.
4. Skær karamelbaren i små stykker og tilsæt det til dejen.
5. Hæld dejen i springformen, glat overfladen og bag i 35-40 minutter. Afkøl i formen i 5 minutter.

## Glasure

Chokolade-karamel-bar (Mars). 2x50 g  
Smør.....50 g  
Mælk.....2 spsk  
Flormelis.....100 g

6. Skær karamelbaren i små stykker og kom dem i en lille gryde med smør og mælk.
7. Opvarm langsomt under konstant omrøring til det er en blød ensartet masse.
8. Tag gryden af varmen og tilsæt flormelis. Bliv ved med at røre indtil flormelisen er opløst. Lad det afkøle en smule og fordel det over kagen.

Kan evt. pyntes med små chokoladeæg.

