

Romkuglekage

Det skal der bruges:

Til en bageform. Cirka 20 stykker.

150 g sukker

1 tsk vaniljesukker

2 æg

150 g smeltet margarine

150 g mel 4 spsk kakao 2 tsk bagepulver

Sådan gør du:

1. Pisk sukker, vaniljesukker og æg sammen med en elpisker.
2. Bland mel, kakao og bagepulver i dejen med afkølet smør.
3. Bag kagen i en smurt form ca. 30 minutter ved 180 grader.
4. Prik i kagen med en strikkeping. Hvis der ikke hænger dej på pinden er den færdig.
5. Når kagen er helt kold smuldres den i en stor skål. I en anden skål kommes 100 g flødeost 1 tsk vaniljesukker og 200 g flormelis. Så blandes tingene sammen og trilles til kugler. Kuglerne trilles i krymmel eller kokos og stilles i køleskab.

