

Formkaka með súkkulaðibitum

Ofnhiti 175 °C /blástur

200 g mjúkt smjörlíki

3 dl. Sykur

3 egg

6 ½ dl hveiti

2 ¼ tsk lyftiduft

2 tsk vanilludropar

1 ¼ dl mjólk

50 g suðusúkkulaði

Aðferð

1. Hrærið smjörlíki og sykur saman með rafmagnsþeytara þar til blandan er létt og ljós.
2. Bætið eggjunum í, einu í senn og hrærið vel á milli.
3. Setjið: hveiti, lyftiduft, vanilludropa og mjólk saman við og hrærið vel saman þó ekki lengur en um 1 mínútu, annars getur kakan orðið seig.
4. Verkið hliðarnar á skálinni með sleikju.
5. Skerið niður súkkulaði og blandið vel saman við með sleif.
6. Skiptið deiginu í tvö aflöng form og bakið í miðjum ofni í 40-50 mínútur, eða þar til þrjónn sem stungið er í kökurnar kemur hreinn út.

