

# Retsept: Parim šokolaadikook

## Vaja läheb:

- 200 g võid
- 2,5 dl suhkrut
- 2 tl vanillisuhkrut
- 4 muna
- 250 g tumedat šokolaadi
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 3 dl jahu
- 0,5 tl soola
- 2 dl kohvikoor (ehk 200 ml pakk; kogemata ostsin seekord hoopiski vahukoore ja seega sai rammusam)
- kaunistuseks enda soovi järgi marju või muid kaunistusi

## Valmistamine:

Sulata suuremas kastrulis või ja šokolaad (sega pidevalt, et ei jääks tükke) – samas nõus teed valmis kogu taigna. Lisa ühe kaupa ja pidevalt segades munad. Sega juurde suhkur ja koor. Sega teises nõus jahu, sool, küpsetuspulber ja vanillisuhkur ning raputa läbi sõela šokolaadisegusse. Sega kogu mass ühtlaseks ning kalla tainas eelnevalt kas võitatud või küpsetuspaberiga kaetud 24 cm lahtikäivasse vormi. Küpseta kooki 175 kraadi juures 40 minutit, kata siis kook fooliumiga ning küpseta veel 10 minutit.

