Mariannen suklaakakku

Aineet:
2 munaa
2 1/2 dl sokeria
1 dl Maitoa
1/2 dl Kuohukermaa
2 rkl kaakaojauhetta
2 tl leivinjauhetta
2 1/2 dl vehnäjauhoja
150 g voita
Kuorrutus
1 1/2 dl Kuohukermaa
90 g (1pussi) Marianne-karamellejä

Valmistus: Vaahdota munat ja sokeri. Yhdistä maito ja kerma. Sekoita kaakaojauhe, leivinjauhe ja vehnäjauhot keskenään. Sulata ja jäähdytä voi. Lisää munavaahtoon jauhoseos, kermamaito ja voi. Kaada taikina pitkään 1,5 l:n voideltuun ja jauhotettuun vuokaan. Paista 175 asteessa noin 40 min. Kumoa hieman jäähtyneenä ja anna vetäytyä seuraavaan päivään. Valmista kuorrutus. Hienonna Mariannet monitoimikoneessa tai tehosekoittajassa. Levitä kuorrutus kakun päälle. Koristele kakunkoristeilla.