**Långpannekladdkaka**, 175 grader ca 35 min i mitten av ugnen

8 ägg

12 dl socker

6 tsk vaniljsocker

4 krm salt

3 dl kakao

6 dl mjöl

400 gram smält mjölkfritt margarin

Vispa ägg och socker poröst. Blanda i övriga ingredienser. Smöra med mjölkfritt smör och bröda

en långpanna, häll i smeten. Grädda i ca 35 min. Dela kakan i 30 bitar

Sylvia kaka, 175 grader ca 15 min nedre delen **Glasyr**

6 ägg 200 gr smält smör

6 dl socker 2 äggulor

3 dl vatten 2 dl socker

6 dl vetemjöl 4 tsk vaniljsocker

6 tsk bakpulver 2 dl kokosflingor

Vispa ägg och socker poröst. Blanda i övriga ingredienser. Smöra med mjölkfritt smör och bröda

en långpanna, häll i smeten. Grädda i ca 15 min. Medan kakan gräddas görs glasyren, smält

smöret, blanda sedan i övriga ingredienser. Bred på glasyren och toppa med kokosflingor.

Dela kakan i 30 bitar

**Chokladbollar, 60 st pingis stora**

400 gram mjölkfritt margarin, rumstempererat

3 dl socker

4 msk vaniljsocker

6 msk kakao

10 dl havregryn

6 msk kallt kaffe

Blanda alla ingredienser. Forma pingis stora bollar som sedan rullas i pärlsocker eller kokosflingor.