

Chokolade konfektkage

150 g. Mørk chokolade
150 g. Smør
200 g. Sukker
3 stk. Æg
60 g. Mel
Ristede nødder el. mandler

Smelt chokoladen i vandbad.

Pisk smør og sukker lyst og luftigt.

Pisk ét æg i ad gangen.

Vend nødderne i melet og rør det i dejen.

Vend til sidst den smeltede chokolade i.

Passer til en lille bradepande (20x30)

Kagen bages ca. 30 min. ved 175 grader, lad kagen stå i slukket ovn ca. 10 min.

Afkøles og drysses med flormelis.