

Chokoladekage med hindbærsyltetøj



Kagen skal helst laves dagen før den skal spises.
Det er en tung kage - både i konsistens og smag, så jeg serverer den direkte fra køleskabet og serverer is til.

Dej:

280 g rørsukker
9 æggeblommer
11 æggehvider
275 g smør
300 g mørk chokolade 57%

Hindbærsyltetøj:

250 g hindbær
3 spsk citronsaft
 $\frac{1}{2}$ spsk vaniljesukker
 $\frac{3}{4}$ spsk Melatin

Syltetøj:

Sæt hindbær, sukker og citronsaft over i en gryde ved svag varme.
Bland 1 tsk sukker med melatin og hæld det i gryden under omrøring, når det koger.
Lad det simre et par min.
Tag af varmen og tilsæt vanilje. Køl helt af.

Tænd ovnen på 180 grader.

Chokoladedej:

Smør og chokolade smeltes sammen over vandbad.

Æggeblommer og lidt over halvdelen af sukkeret piskes til det bliver lyst og luftigt.

Pisk hviderne lidt stive og pisk resten af sukkeret i lidt ad gangen - det skal have konsistens som marenges.

Vend chokolademassen i æggeblommerne.

Vend derefter forsigtigt hviderne i.

Hæld 2/3 af dejen i en springform og bag den i 35-40 min.



Når kagen er kølet af smøres et tykt lag hindbærsyltetøj på og derefter smøres resten af dejen på kagen.



Sættes i køleskabet til dagen efter.

