

Chokoladecake med chokoladecreme



Kagen passer rigtig godt til en kop kaffe eller til dessert, da den har en lidt konfektagtig konsistens.

Der er til 12 - 14 personer

Dej

300 g blødt smør

300 g sukker

1,5 tsk bagepulver

120 g mel

5 spsk kakaopulver

150 g mørk chokolade

4 store æg

Mælkechokoladecreme

100 g blødt smør

300 g flormelis

200 g mascapone

200 g mælkechokolade

Pynt

50 g mørk chokolade, spåner

Tænd ovnen på 175 grader

Pisk smør og sukker sammen til en ensartet masse.

Pisk æggene i et ad gangen.

Sigt bagepulver, mel og kakao ned i dejen og vend forsigtigt til det lige præcis er blevet en ensartet masse.

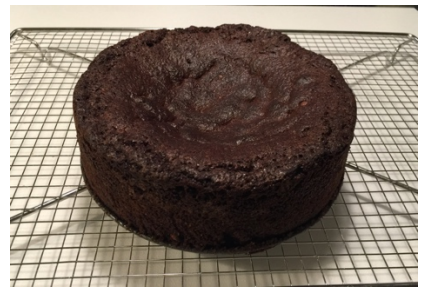
Smelt chokoladen over vandbad og vend i dejen.

Smør en springform - 25 cm i diameter - og fordel dejen i formen.

Bag i 40 - 45 min.



Køl helt af - tag kanten af formen af når den er kølet lidt.



Mælkechokoladecreme

Pisk smør, flormelis og mascarpone sammen.

Smelt mælkechokoladen over vandbad og rør den i cremen.

Kom den afkølede kage over på et fad og fordel cremen på.

Afkøl kagen mindst en time, så cremen kan sætte sig.

Jeg laver den dagen før.

Skrab spåner af chokoladen og kom det på kagen.

Sæt på køl til den skal serveres.

