

Chokoladekage med chokolade-karamelcreme



En helt enkelt, blød og svampet chokoladekage. Jeg har overtrukket kagen med en chokolade-karamelcreme, men en helt almindelig hvid glasur vil også være rigtig god ☺

Chokoladekage

5 spsk kakaopulver

250 g mel

275 g sukker

1 tsk natron

1,5 tsk bagepulver

Lidt salt

2 æg

150 g smør

50 g mørk chokolade

2,5 dl vand

Chokolade-karamelcreme

100 g fløde

70 g mørk chokolade

100 g smør

150 g flormelis

40 g kakaopulver

1 dåse karamelliseret mælk

Chokoladekage

Tænd ovnen på 175 grader.

Smelt smør og chokolade i en gryde ved lav varme.

Sigt kakao, mel, sukker, natron, bagepulver og salt i en skål.

Tilsæt æg, smør/chokolade og vand i og pisk det sammen til det er sammenhængende og cremet.

Kom dejen i en bradepande med bagepapir og bag i 35 - 40 min.

Lad kagen køle af.



Chokolade-karamelcreme

Smelt chokolade og fløde i en gryde ved lav varme.

Pisk smør, flormelis og kakao godt sammen. Pisk det i 5 min - det er vigtigt - massen skifter fuldstændig konsistens jo mere du pisker det.

Tilsæt fløde-chokoladeblandingen og pisk til det er en ensartet masse.

Vend den karamelliserede mælk sammen med chokoladecremen.

Fordele cremen over kagen og drys med frysetørret hindbær.

---Hvis du vil gøre lidt ekstra ud af det, kan du flække den kolde kage i to og smøre et lag hindbærmarmelade eller lidt af chokoladecremen mellem bundene, inden du dækker kagen med creme.

