

## Chokoladekage med frosting – vegansk



Det her er den lækreste chokoladekage jeg nogensinde har smagt. Den er så fuld af smag, blød, svampet og lækker ☺

Opskriften er fra [norecooks.com](http://norecooks.com)

### Chokoladekage

2,5 dl plantemælk

1 spsk eddike

5 dl mel

4,5 dl sukker

2 dl kakaopulver

2 tsk bagepulver

1 1/2 tsk natron

1 tsk salt

1,25 dl olie

1,7 dl æblejuice

2 spsk vaniljesukker

2,5 dl kogende vand

### *Chokoladefrosting*

2,5 dl kakaopulver

3,75 dl smør - blødt

Ca 10 dl flormelis

1 spsk vaniljesukker

0,5 - 1,25 dl plantemælk

Lidt hindbærsyltetøj

Frysetørrede hindbær

### *Chokoladekage*

Tænd ovnen på 180 grader.

Sæt bagepapir i spænd i bunden af 2 springforme på ca 22 cm i diameter og smør siderne.

Kom 2,5 dl plantemælk og eddike i en skål og pisk til det skummer godt.

Kom mel, sukker, kakao, bagepulver, natron, vanilje og salt i en anden skål og bland det godt sammen. Hæld det i mælken og pisk godt til blandingen er samlet.

Tilsæt olie og æblejuice. Pisk ved medium hastighed til dejen er ensartet.

Tilsæt det kogende vand og stop med at piske når det er ensartet. Dejen bliver meget flydende, men det skal den være.

Fordel dejen i springformene og bag i 30 - 35 min. stil et træspyd i kagerne, for at se om de er bagt.

Tag kagerne ud af ovnen og lad dem køle i 10 min, inden de tages ud af formene.



### *Chokoladefrosting*

*Kom smør og sigtet kakaopulver i en skål og pisk det til det er godt blødt og ensartet.*

*Tilsæt halvdelen af flormelissen og halvdelen af mælken og pisk godt. Tilsæt resten af flormelissen og vanilje og pisk til det er luftigt. Hvis frostingen er for fast, kan du piske mere mælk i. Hvis den er for blød tilsætter du mere flormelis - lidt ad gangen.*

*Fordel hindbærmarmelade på den ene bund og smør så forsigtigt frosting ovenpå - læg den anden bund ovenpå og pres let. Fordel frosting på toppen og siderne af kagen og pynt som du ønsker det. på toppen og på siderne med en palet.*



*!!!Du kan også lave kagen som muffins.*

*Fyld formene  $\frac{3}{4}$  op og bag i 20 - 25 min. Så bliver der ca 24 muffins.*