

Mud Cake

rund form cm.	15	18	20	22	25	28	30	
kvadratisk form cm.	12	15	18	20	22	25	28	30

smør	g	110	130	190	220	250	400	440	525
mørk chokolade	g	110	130	190	220	250	400	440	525
nescafé	ts	2	3	4	6	8	12	14	16
vand	ml	80	95	140	160	180	290	320	385
selvhævende mel	g	65	75	110	125	150	250	280	330
mel	g	65	75	110	125	150	250	280	330
kakao	g	25	30	40	50	60	90	110	125
natron	ts	1/4	1/4	1/4	1/2	1/2	3/4	1	1
sukker	g	240	300	420	480	550	860	960	1200
æg	stk	2	2	3	4	4	7	8	9
rapsolie	ts	4	5	6	7	8	14	16	18
kærnemælk	ml	60	60	95	110	125	200	220	270

bagetid ved 160 grader	1 t. 10 min.	1 t. 30 min.	1 t. 40 min.	1 t. 45 min.	1 t. 50 min.	2 t. 25 min.	2 t. 40 min.	2 t. 55 min.
------------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Kagen er nem at lave, bare husk at holde ovndøren lukket de første 50 min.
Selvhævende mel: 215g mel, 2½ tsk. bagepulver og 3/4 tsk. fint salt.

1. Tænd ovnen på 160 grader og smør bageformen og fór den med bagepapir.
2. Smør, chokolade, vand og kaffe kommes i en gryde og smeltes ved lav varme.
3. Mel, selv-hævende mel, kakao og natron sigtes sammen i en skål. Tilsæt sukker og bland det hele godt.
4. Æg, olie og kærnemælk røres/piskes sammen med en gaffel.
5. Bland ægge/kærnemælks-massen og chokolade/smør-massen med resten. Brug en stor ske eller dejskraber.
6. Kom dejen i bageformen og bag den som anført. Tjek om den er færdig med en strikkepind.
7. Kagen bliver bedst, hvis den får lov at hvile et par dage i køleskabet. Husk at pakke den godt ind, så den ikke tager smag fra andre madvarer.