

BLÅBÆRKAGE MED HVID CHOKOLADE

Denne lækre blåbærkage har en dejlig smag af karamelliseret hvid chokolade samt en luftig og svampet konsistens. De små blåbær tilføjer lidt friskhed, der passer rigtig godt sammen med den søde kage.

Til

- 200 g smør
- 300 g hvid chokolade
- 2 vaniljestænger
- 1 dl sukker
- 4 æg
- 2 dl mel
- smør (til at smøre formen med)
- 150 g blåbær (friske eller frosne)



Smelt smør og hvid chokolade sammen i en tykbundet gryde ved lav varme. Lad det derefter køle lidt af.

Flæk vaniljestængerne på langs, og skrab kornene ud. Skil dem ad med lidt af sukkeret, og bland det sammen med resten af sukkeret og æggene. Tilsæt smør og smeltet chokolade lidt ad gangen.

Sigt hvedemelet i dejen, og rør det hele sammen.

Smør en form på ca. 30 x 22 cm, og fordel dejen i formen. Drys friske eller frosne blåbær over dejen. Bag blåbærkagen i ovnen ved 175 grader i ca. 30-35 minutter.

Bagetiden afhænger af ovnen, så hold øje med dejen, og brug evt. en gaffel/strikkepind eller lignende til at tjekke, om kagen er gennembagt.