

BLØDENDE CHOKOLADEKAGE UDEN MEL

Denne lækre chokoladekage bages helt uden mel, og den serveres lun med en flydende midte – det er derfor, man siger, at den er blødende. Den lune kage smager ekstra godt, hvis den serveres med lidt vaniljeis til.

•

Til

- 175 g smør
- 200 g chokolade
- 5 æg (store)
- 180 g brun farin
- evt. 75 g chokoladeknapper (eller hakket chokolade)

Tilbehør

- evt. vaniljeis

Smelt smør og chokolade sammen i en tykbundet gryde ved lav varme. Sæt det derefter til side og lad det køle lidt af.

Del æggene i blommer og hvider. Pisk blommerne med halvdelen af sukkeret, og tilsæt chokoladeblandingen lidt ad gangen under omrøring.

Pisk æggehviderne stive med resten af sukkeret, og vend dem derefter i resten af dejen.

Vend chokoladeknapperne i dejen, og hæld den i en smurt springform (22 cm i diameter).

Bag kagen i ovnen ved 175 grader i ca. 20 minutter. Den skal stadig være blød i midten.

Server chokoladekagen lun, evt. med lidt vaniljeis til.

