

# CHOKOLADEKAGE I BRADEPANDE

Saftig og lækker chokoladekage i bradepande med en tyk og cremet glasur. Et hit hos både børn og voksne.

•

Til

- 4 ½ dl vand
- 6 spsk kakaopulver
- 400 g smør
- 9 dl sukker
- 4 æg
- ½ tsk salt
- 9 dl hvedemel
- 2 tsk natron
- 2 tsk bagepulver
- 3 dl creme fraiche 38%

## Glasur

- 150 g smør
- 5 spsk kakaopulver
- 6 tsk vaniljesukker
- 6 spsk fløde
- 5 spsk kaffe (drikkeklar)
- 100 g Philadelphia ost
- 500 flormelis

Kom vand, kakaopulver og smør i en gryde, og varm det op. Tag gryden af varmen når smørret er smeltet. Lad det køle helt af.

Pisk sukker, æg og salt sammen i en skål. Rør hvedemel, natron, bagepulver og creme fraiche i.

Bland den afkølede kakao/smørblending i dejen. Hæld dejen i en bradepande (evt. med et stykke bagepapir i bunden).

Bag chokoladekagen ved 180 grader i 35-40 minutter. Lad kagen køle af inden glasuren kommes på.

## Glasur:

Smelt smørret og lad det køle lidt af.

Rør kakao, vaniljesukker, fløde, kaffe, philadelphia og flormelis sammen i en skål. Rør det smeltede smør i.

Smør glasuren på den afkølede chokoladekage. Kan spises straks eller holde sig i køleskab i en uges tid.

