

CHOKOLADEKAGE MED DAIM

Dejlig luftig chokoladekage, som henleder tankerne på en brownie med dens dybe og intense smag. Prikken over i'et er den forrygende flødeostcreme med Daim og subtile noter af karamel, kaffe og kakao.

•

Til

- 200 g mørk chokolade
- 200 g smør
- 2 dl mælk
- 4 æg
- 250 g sukker
- 200 g mel
- 3 spsk kakaopulver
- 2 tsk vaniljesukker
- 2 tsk bagepulver
- 1 ½ tsk instant espressopulver
- 1 knsp salt

Daim-creme

- 200 g flormelis
- 50 g smør (stuetemperatur)
- 100 g flødeost
- 1 tsk kakaopulver
- 1 tsk instant espressopulver
- 50 g Daim

Smelt chokolade og smør ved lav varme. Tag blandingen af varmen, tilsæt mælken og lad det køle lidt af.

Pisk imens æg og sukker luftigt. Rør æggeblanding sammen med den afkølede chokoladeblanding.

Bland mel, kakao, vaniljesukker, bagepulver og espressopulver sammen. Sigt det og vend det forsigtigt i dejen sammen med salt. Rør endelig ikke for meget i dejen.

Smør en bradepande (ca. 24 cm gange 35 cm) eller beklæd den med bagepapir. Hæld dejen i og glat den lidt ud, så den er jævnt fordelt.

Bag ved 180 grader i ca. 30-35 minutter. Lav imens cremen til kagen.

Daim-creme:

Pisk flormelis, smør og flødeost, til det er let og luftigt. Rør kakao og espressopulver i blandingen. Hak Daim-barrerne groft og tilsæt halvdelen til cremen. Gem den anden halvdel til pynt.

Smør Daim-cremen på den afkølede chokoladekage og drys med det resterende hakkede Daim.

