

# CHOKOLADEKAGE MED DUMLE

Den søde smag af Dumle-karameller i den cremede topping på denne dejlige chokoladecake giver en lækker kontrast til de dybe toner af mørk chokolade.

•

Til

- 150 g smør
- 100 g mørk chokolade
- 120 g Dumle (120 g svarer til 1 pakke)
- 4 æg
- 2 ½ dl sukker
- 1 tsk vaniljepulver
- 2 ½ dl hvedemel

## Dumle karameltopping

- 2 spsk piskefløde
- 120 g Dumle
- 100 g smør (stuetempereret)
- 5 dl flormelis

Smelt smør, chokolade og Dumle-karameller i en tykbundet gryde ved lav varme. Rør, til blandingen er jævn. Tag gryden af varmen, og lad blandingen køle lidt af.

Kom æg og sukker i en separat skål, og rør det sammen. Tilsæt den lune chokoladeblanding lidt ad gangen under konstant omrøring.

Sigt vaniljepulver og hvedemel i dejen, og rør grundigt, til dejen er jævn.

Hæld dejen i en smurt form på ca. 30 x 22 cm.

Bag chokoladecagen ved 175 grader i ca. 25 minutter, og lad den derefter køle helt af, inden glasuren kommes på.

## Dumle karameltopping:

Kom fløde og karameller i en tykbundet

gryde, og lad dem smelte sammen ved lav varme. Tag herefter gryden af varmen.

Pisk smørret, til det bliver blødt, og tilsæt så karamelblandingen. Pisk flormelis i massen, indtil den får den ønskede konsistens. Konsistensen afhænger af mængden af flormelis, så kom ikke det hele i på en gang.

Smør karamelglasuren ud over den afkølede chokoladecake.



Lad chokoladecagen med Dumle stå på køl, til den skal serveres.

Tip: kagen kan fryses - også med glasuren på.