

CHOKOLADEKAGE MED CHOKOLADECREME

Fremragende opskrift på svampet og saftig chokoladecake med lækker chokoladecreme på toppen - naturligvis lavet på rigtig chokolade.

•

Til

- 225 g mørk chokolade
- 225 g smør
- 250 g sukker
- 6 æg
- 130 g hvedemel

Chokoladecreme

- 200 g mørk chokolade
- 4 spsk smør
- 2 spsk Amaretto eller vand
- evt. nødder (hakkede, til pynt)

Chokoladen smeltes. Smør og sukker piskes sammen så det er luftigt. Æggene deles i æggeblommer og æggehvider. Æggeblommerne røres i sukkermassen. Den smeltede chokolade røres ligeledes i lidt ad gangen. Dernæst røres hvedemelet i. Æggehviderne piskes stive og vendes forsigtigt i kagedejen. Dejen hældes i en smurt springform, og chokoladekagen bages i ovnen i ca. ½ time ved 175 grader. Lad kagen blive kold.

Til glasuren smeltes chokoladen sammen med smør og likør. Glasuren smøres på den afkølede kage, og der pyntes evt. med hakkede nødder.

