

CHOKOLADEKAGE MED CHOKOLADESTYKKER

Denne lækre chokoladecake med chokoladestykker er både nem at lave og har en intens smag af chokolade. Kagen kan evt. serveres med blåbær på toppen, hvilket tilføjer en dejlig friskhed.

•

Til

- 150 g smør
- 3 æg
- 2 dl sukker
- 4 dl hvedemel
- 1 tsk natron
- 2 ½ dl Nesquik kakaopulver
- 1 vaniljestang
- 3 ½ dl kærnemælk
- 300 g chokolade

Glasur

- 150 g smør
- 100 g chokolade
- 1 spsk Nutella
- 3 dl flormelis
- 1 pasteuriseret æg

Forslag til pynt

- ca. 170 g blåbær (friske)
- 1 håndfuld mandelflager

Smelt smør i en gryde og tag det af blusset. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Bland dem med lidt af sukkeret og pisk det med æg og resten af sukkeret til en æggesnaps. Bland hvedemel, natron og Nesquik kakaopulver, og sigt blandingen i æggesnapsen. Tilsæt det smeltede smør og kærnemælken, og bland grundigt. Hak chokoladen groft, og rør chokoladestykkerne i dejen. Hæld dejen i en smurt form på ca. 30 x 22 cm.

Bag chokoladekagen i ca. 40 minutter ved

180° (alm. ovn).

Glasur:

Smelt smør, chokolade og Nutella i en gryde. Tag det af varmen, når det er helt smeltet. Lad det køle lidt ned, og tilsæt derefter flormelis gennem en sigte. Pisk blandingen med et piskeris til den er jævn, og tilsæt derefter det pasteuriserede æg under konstant piskning. Fordel glasuren jævnt på kagen, når denne er helt afkølet.

Pynt evt. den færdige chokoladecake med blåbær og mandelflager før, glasuren stivner.

