

CHOKOLADEKAGE MED HINDBÆRCREME

Intens chokoladecake fyldt med den lækreste hindbærcreme lavet af friske bær og smørcreme. Hvis kagen laves en dag eller to i forvejen, får den tid til at sætte sig og blive ekstra snasket og god.

Til

Chokoladecake

- 50 g mørk chokolade
- 100 g smør
- 200 g sukker
- 2 æg
- 150 g mel
- 50 g kakaopulver
- 2 tsk natron
- 1 knsp salt
- 3 dl kærnemælk
- lidt smør (til at smøre formen med)

Hindbærcreme

- 250 g friske hindbær (hold $\frac{1}{4}$ tilbage til pynt)
- $\frac{1}{2}$ dl vand
- 300 g smør (stuetempereret)
- 300 g flormelis
- 2 tsk vaniljeekstrakt

Chokoladecake:

Hak chokoladen groft, og smelt den over vandbad sammen med smørret. Lad det køle en smule af.

Pisk den smeltede chokolade med sukker, og pisk så æg i ét ad gangen. Pisk grundigt, indtil massen bliver luftig.

Bland mel, kakao, natron og salt, og sigt det i dejen. Vend det forsigtigt i, så luften ikke slås ud. Rør til sidst kærnemælk i.

Smør en 24 cm springform med lidt smør eller olie, og hæld dejen heri. Bag chokoladekagen ved 175 grader i ca. 40 minutter. Lad den køle helt af - ellers smelter hindbærcremen, når den smøres på.

Hindbærcreme:

Skyl hindbærrene, og hold $\frac{1}{4}$ tilbage til pynt. Blend resten med vandet, og passer det gennem en si, så du fjerner kernerne.

Pisk det bløde smør luftigt, og pisk så flormelisen i lidt ad gangen. Pisk til sidst vaniljeekstrakt og den sigtede hindbærssaft i.



Samling af kagen:

Skær den afkølede chokoladecake over på tværs, så der bliver to bunde – sæt evt. tandstikker ind hele vejen rundt, der hvor du ønsker snittet skal være, og brug dem som skabelon.

Smør halvdelen af hindbærcremen på den nederste bund, og læg så den anden bund ovenpå. Smør resten af cremen oven på kagen. Brug en bagespatel til at fordele cremen, så den fordeles jævnt og pænt.

Pynt kagen med resten af de friske hindbær, ligesom på billedet.

Tip:

Lad evt. kagen sætte sig på køl, men tag den ud i god tid, så cremen kan blive blød og lækker.