

# CHOKOLADEKAGE MED KARAMEL

En virkelig lækker og kraftig chokoladecake, hvor der er rørt sød, hjemmelavet karamel i dejen.

Kombinationen smager himmelsk, og kan serves til enhver anledning.

•

Til

## Karamel

- 150 g sukker
- 50 g smør
- 1 dl piskefløde
- 1 knsp salt

## Chokoladecake

- lidt smør (eller olie)
- 100 g mørk chokolade
- 125 g smør
- 200 g sukker
- 1 tsk vaniljepulver
- lidt salt
- 2 æg
- 100 g mel

### Karamellen:

Kom bagepapir i en bøtte eller form, så det er klar til flydende karamel.

Smelt sukker ved middel varme i en gryde. Tag gryden af varmen, når sukkeret er smeltet og let gyldent. Kom smørret i, og rør indtil det er opløst i sukkeret. Kom fløde og salt i, og rør det hele sammen. Sæt gryden tilbage på varmen, og lad det simre et par minutter igen.

Hæld karamellen ud i bøtten med bagepapir. Sæt låg på eller kom stanniol over, og kom den i fryseren, indtil den næsten er fast (ca. 30-40 minutter).

### Chokoladecagen:

Gør en springform (24 cm) klar til chokoladecagen ved at komme bagepapir i

bunden, og smør siderne med lidt fedtstof.

Hak chokoladen groft, og smelt den over vandbad sammen med smørret. Kom chokolademassen over i en skål, og pisk sukker, vaniljepulver, salt og æg i. Sigt melet i skålen, og rør det i dejen.

Tag karamellen op af fryseren, og skrab den af bagepapiret med en ske. Kom alt karamellen op i dejen, og vend det forsigtigt i.



Hæld dejen op i springformen, og bag den i ca. 30 minutter ved 180 grader. Stik en kniv i chokoladecagen for at se, om den er færdig – når kniven er ren, er kagen færdigbagt. Lad den køle helt af, og [servér den evt. med et par kugler vaniljeis.](#)