

# CHOKOLADEKAGE MED MANDELMEL

Den her opskrift på chokoladekage er virkelig nem og giver den lækreste kage. Den laves med mandelmel, så den tilmed er glutenfri, og så er den dejligt snasket i konsistensen og har en intens smag af chokolade, der slet ikke er til at modstå.

•

Til

- 75 g mandelmel (eller mandler)
- 150 g sukker
- 150 g smør
- 150 g mørk chokolade
- 3 æg

**Chokoladecreme:**

- 100 g mørk chokolade
- 10 g smør

Forvarm ovnen til 175 grader.

Bland mandelmel og sukker i en skål. Hvis du ikke kan skaffe mandelmel, så kan du sagtens lave kagen med almindelige mandler, som blot skal blendes helt fint.

Smelt smør og chokolade over vandbad, og lad det afkøle lidt. Rør chokoladeblandingen sammen med blandingen af mandelmel og sukker, og pisk derefter æggene i et ad gangen.

Hæld dejen i en smurt springform (ca. 22 cm i diameter), og bag den nederst i ovnen i ca. 30-35 minutter.

Lad derefter kagen køle helt af.

**Chokoladecreme:**

Smelt chokolade og smør over vandbad, og smør blandingen på chokoladekagen med en bred kniv eller en paletkniv.

Vent til chokoladen er stivnet, og server f.eks. chokoladekagen med lidt hindbærcoulis, is,

creme fraiche eller flødeskum.

Prøv også vores opskrifter på [chokoladekage](#), [chokolademuffins](#) og [chokolademousse](#).

