

CHOKOLADEKAGE MED MARS

Chokoladekagens luftige konsistens skaber kontrast til den tunge marsbar, og sammen går det hele op i en højere enhed. Den kan f.eks. serveres som dessert, tages med til klassens time eller nydes til en kop god kaffe.

•

Til

- 400 g smør
- 5 dl brun farin
- 200 g lys chokolade
- 300 g Mars
- 8 æg
- 3 spsk kakaopulver (f.eks. Nesquik eller O'boy)
- 1 tsk bagepulver
- 4 dl hvedemel
- evt. flormelis til pynt

Smelt smør, brun farin, lys chokolade og halvdelen af mars-chokoladen i en gryde ved lav varme.

Når det hele er smeltet sammen, tages gryden af varmen, og æggene piskes i ét ad gangen.

Tilsæt kakaopulver, bagepulver og hvedemel, og bland godt.

Hæld dejen i en bradepande (ca. 32x40cm) med bagepapir.

Hak resten af marschokoladen, og drys stykkerne ovenpå dejen.

Bag chokoladekagen ved 175 grader (varmluft) i ca. 25 minutter, eller til man kan stikke en kniv i kagen, uden der hænger dej fast på den (bagetid afhænger af ovnen).

Når chokoladekagen er helt afkølet, kan man evt. drysse flormelis over som pynt (gennem en sigte) og stikke den ud i forskellige figurer. Man kan også bare servere den, som den er.

