

# CHOKOLADEKAGE MED MINTCREME

Mint smager herligt sammen chokolade, og i denne kage er smørcremen fyldt med frisk mint og lækre chokoladestykker, der passer perfekt til den søde og svampede chokoladekage. Kagen kan sagtens laves en dag eller to i forvejen.

•

Til

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

## Mintcreme

- 250 g smør (stuetempereret)
- 250 g flormelis
- ½ dl mælk
- ca. 2 tsk pebermynteessens
- ca. 2 tsk grøn frugtfarve
- 150 g mørk chokolade

## Chokoladekage:

Hak chokoladen groft, og smelt smør og chokolade i en skål over vandbad. Lad det køle lidt af.

Pisk smør- og chokoladeblandingen sammen med sukkeret. Pisk så ét æg i ad gangen, og pisk, indtil dejen bliver luftig og lidt lysere i farven.

Bland mel, kakao, natron, bagepulver og salt sammen i en skål for sig, og sigt halvdelen i dejen. Bland det forsigtigt sammen, så luften ikke bliver slået ud. Kom kærnemælk i, og rør forsigtigt. Sigt resten af melblandingen i dejen, og vend det hele godt sammen.

Hæld dejen i en smurt springform (ca. 24 cm), og bag den i 40-45 minutter ved 175 grader. Tjek om kagen er færdig ved at stikke en spids kniv i den – hvis der er dej på den, er den ikke færdig.

Lad kagen køle helt af, inden der smøres mintcreme på.

## Mintcreme:

Skær smørret ud i mindre stykker, og pisk det luftigt. Pisk så flormelissen i. Hæld mælken i lidt ad gangen, til den ønskede konsistens opnås.



Pisk pebermynteessens og grøn frugtfarve i, indtil den rette smag og farve opnås.

Hak chokoladen, og sæt en lille smule til side til at drysse på toppen af kagen. Vend resten af chokoladen i mintcremen.

Skær kagen over, så der bliver to chokoladebunde (se billedet), og smør lige under halvdelen af mintcremen på den nederste bund. Læg toppen på, og smør resten af cremen ud over hele kagen. Drys med det sidste hakkede chokolade.

Servér den med det samme, eller sæt den i køleskabet, hvor den kan holde sig i ca. en uge.

Tip: Byt evt. den mørke chokolade i mintcremen ud med After Eighth (eller anden mørk chokolade med mint) for at få en endnu mere fremtrædende smag af mint.