

# CHOKOLADEKAGE MED VALNØDDER OG PISTACIENØDDER

Fabelagtig chokoladekage spækket med delikate valnødder og pistacienødder, som tilføjer lidt lækkert knas til den intense kage. Kagen bliver kun bedre af at stå i køleskabet natten over, og den kan også sagtens frys.

•

Til

- 285 g smør
- 250 g chokolade
- 350 g sukker
- 5 æg
- 175 g mel
- 65 g kakaopulver
- $\frac{1}{4}$  tsk bagepulver
- $\frac{1}{4}$  tsk salt
- 150 g valnødder
- 50 g pistacienødder

Smelt smør, chokolade og sukker sammen i en skål over vandbad. Lad blandingen køle ned, til den kun er lunken. Pisk æggene let sammen, og rør dem i den afkølede chokolademasse.

Bland mel, kakao, bagepulver og salt, og sigt det i dejen.

Hak valnødder samt pistacienødder groft, og rør dem i dejen.

Kom dejen op i en bradepande (ca. 20x30 cm) beklædt med bagepapir, og bag den ved 180 grader i 40-45 minutter. Der må gerne hænge en lille smule dej ved, når du stikker en tandstik i for at tjekke, om chokoladekagen er færdig.

