

FUGTIG CHOKOLADEKAGE

Er du heller ikke helt tosset med tørre, kedelige kager? Prøv denne fugtige lækkerbiskken af en chokoladekage, som samtidig er meget nem at lave og ikke indeholder et uoverskueligt væld af ingredienser. Servér kagen som den er eller med flødeskum eller vaniljeis til. Dine gæster vil være dig taknemmelig.

•

Ingredienser

- 4 æg
- 2 dl sukker
- 200 g smør
- 200 g mørk chokolade
- 1 dl mel

Creme

- 70 g smør
- 150 g mørk chokolade
- 1 ½ spsk sirup

tilbehør

- flødeskum

Smelt smør og chokolade sammen i en gryde, og tag det af varmen, så det kan køle lidt af.

Pisk æg og sukker sammen i en skål, og tilsæt derefter den afkølede chokolademasse.

Sigt melet i, og hæld dejen i en form eller et fad på ca. 20 x 30 cm (eller lignende størrelse). Bag ved 170 grader i 30-35 minutter.

Pas på ikke at bage kagen for længe, for så mister den fugtigheden.

Kom alle ingredienserne til cremen i en gryde. Smelt det sammen og hæld det over kagen, mens den er lun. Servér med f.eks. flødeskum.

