

# HVID CHOKOLADEKAGE MED HVID CREME

Chokoladekagens hvide creme af mascarpone og flormelis giver associationer til en blød hvid sky, og det er netop sådan kagen opleves smagsmæssigt, når de karamelliserede stykker af hvid chokolade smelter som snefnug på tungen.

Til

- 100 g smør
- 200 g hvid chokolade
- 3 æg
- 1 ½ dl brun farin
- 2 tsk vaniljeekstrakt
- 2 dl mælk
- 2 dl creme fraiche 18%
- 3 dl hvedemel
- 1 tsk natron
- 1 tsk bagepulver

## Hvid creme

- 3 ½ dl flormelis
- 250 g mascarpone

## Pynt

- evt. 85 g macadamianød (eller andre nødder)
- evt. chokoladesauce eller smeltet chokolade
- evt. karamelsauce

Kom smør og hvid chokolade i en gryde, og smelt det ved lav varme.

Pisk æg og farin sammen i en skål, til det er lyst og luftigt. Rør vanilje og den smeltede chokoladeblanding i.

Rør mælk og creme fraiche i dejen.

Bland hvedemel, natron og bagepulver sammen. Rør det i dejen.

Smør en springform på ca. 22 cm i diameter. Hæld dejen i formen.

Bag chokoladekagen ved 175 grader i ca. 35 minutter, eller til man kan stikke en kniv i kagen uden dejen hænger ved.

Lad kagen køle helt af.

Hvis chokoladekagen er for ujævn på toppen, kan man evt. jævne den lidt ud med en skarp brødkniv, men skær ikke for meget af.



## Hvid creme:

Pisk mascarpone og flormelis sammen i en skål. Cremens tykkelse kan tilpasses med mere eller mindre flormelis efter smag.

Smør den hvide creme ud over kagen.

Pynt evt. med hakkede nødder, chokoladesauce og/eller karamelsauce.

Chokoladekagen opbevares i køleskabet indtil servering.