

HVID CHOKOLADEKAGE

Himmelsk hvid chokoladekage, der nærmest smelter på tungen. De ristede hasselnødder giver kagen et lækkert bid. Servér f.eks. med lidt friske bær eller sorbetis for at kombinere det søde med det syrlige.

•

Til

- 50 g hasselnødder
- 100 g smør
- 150 g hvid chokolade
- 2 æg
- 150 g sukker
- 50 g mel
- 1 knsp salt
- 1 knsp bagepulver
- evt. 50 g hvid chokolade
- evt. flormelis

Hak nødderne groft, og rist dem på en tør pande. Læg dem til side.

Smelt smør og hvid chokolade i en skål over vandbad. Lad det køle en smule af.

Pisk æg og sukker sammen, men uden at det bliver for luftigt. Bland chokolademassen i.

Si mel, salt og bagepulver i, og vend det sammen. Hak evt. lidt ekstra hvid chokolade, og vend det i sammen med de ristede hasselnødder.

Smør en springform (18 cm) med lidt fedtstof, og hæld dejen i. Bag chokoladekagen ved 165 grader i ca. 40 min – kagen skal ikke være helt bagt, når den tages ud af ovnen, da den sætter sig, når den køler af.

Lad kagen køle helt af, inden den servers. Den har kun godt at af stå på køl natten over. Drys evt. lidt flormelis på toppen.

