

KAGE MED HINDBÆRCREME

Utroligt svampet kage med en frisk og lækker hindbærcreme på toppen, der passer perfekt til den dejlige smag af chokolade. Den er virkelig simpel og nem at lave, og der bliver til en hel bradepande, så der er nok til at tilfredsstille mange kagesultne sjæle.

•

Til

- 225 g smør
- 5 æg
- 9 dl sukker
- 500 g creme fraiche 18%
- 250 g kakaopulver
- 10 dl hvedemel
- 4 tsk natron
- 2 tsk bagepulver
- 5 dl vand (kogende)

Hindbærcreme

- 250 g frosne hindbær
- saften fra 1 limefrugt
- 125 g smør (stuetemperatur)
- 400 g flødeost
- 6 ½ dl flormelis

Smelt smørret ved lav varme i en gryde eller i mikroovnen.

Pisk æg og sukker sammen til en luftig æggesnaps. Bland creme fraiche og smeltet smør i. Sigt kakao, hvedemel, natron og bagepulver i, og vend det forsigtigt rundt. Rør det kogende vand i.

Kom bagepapir i en stor bradepande (ca. 35 x 40 cm) med høje kanter, og hæld dejen i. Bag kagen ved 175 grader i ca. 35 minutter, eller til den er gennembagt.

Afkøl kagen helt, inden hindbærcremen smøres på.

Hindbærcreme:

Kom hindbærrene i en gryde, og kog dem op. Mos dem lidt med en gaffel eller lignende undervejs. Tilsæt limesaft, og lad massen koge i ca. 5-10 minutter. Si kernerne fra, og lad hindbærssaften køle helt af.

Pisk det stuetempererede smør og flødeost sammen, til du har en ensartet masse. Bland hindbærssaften og flormelis godt sammen. Pisk det i flødeosteblandingen lidt efter lidt, så cremen ikke skiller.

Fordel hindbærcremen på den afkølede chokoladekage inden servering.

