

# KAGE MED JORDBÆR

En sød og sommerlig kage med en rar, rund smag sammensat af vanilje, sukker og marcipan.

Overdækket med chokoladefrosting tilføjes endnu en nuance til kagens sødme og toppet med friske, røde jordbær er det bare toppen.

Til

- 1 vaniljestang
- 100 g sukker
- 2 æg (mellemstore)
- 175 g marcipan (revet)
- 100 g smør (smeltet)
- 1 dl mælk
- 125 g mel
- smør til at smøre formen

## Chokoladelag

- 25 g lys chokolade
- 100 g mørk chokolade
- 40 g smør
  
- 1 bk jordbær

Halver vaniljestangen og skrab vaniljekorene ud. Bland med lidt af sukkeret.

Kom æg, vaniljesukker-blandingen og resten af sukkeret i en skål og pisk med en elpisker. Pisk i 5 minutter.

Tilsæt marcipan og pisk det til en jævn masse.

Kom det smeltede smør i lidt af gangen. Tilsæt herefter mælk - også lidt af gangen.

Sigt melet i og rør med en grydeske.

Smør formen og kom dejen i. Bag kagen ved 175 grader i 20 minutter.

Når kagen er næsten afkøles laves chokoladefyldet:

Kom de to slags chokolade i en gryde med smør og lad det smelte ved lav varme. Fordel

det smeltede chokoladefyld over kagen.

Vask og halver jordbærene og lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle. Når chokoladefyldet er let afkølet fordeles jordbærene på kagen.

