

KAGE MED KARAMELGLASUR

Den svampede kages intense smag af mørk chokolade skaber en fantastisk lækre kontrast til den søde karamelglasur, der laves på smørcreme og flødeost. Kagen er virkelig syndig, men man fortryder intet, når man har spist den.

Til

Karamel

- 1 dl brun farin
- ½ dl lys sirup
- 75 g smør
- 2 dl piskefløde

Kagen

- 200 g mørk chokolade 70 %
- 4 æg
- 2 dl brun farin
- 1 dl olie (smagsneutral)
- 3 dl mel
- 3 spsk kakaopulver
- 1 tsk natron
- 1 tsk bagepulver
- 5 spsk creme fraiche 18 %
- 1 dl mælk

Karamelglasur

- 150 g smør
- 2 dl flormelis
- 200 g flødeost naturel
- karameller

Karamellen:

Kom brun farin og sirup op i en tykbundet gryde. Sæt den på middelvarme. Skær smørret i små tern, og tilsæt det, når sukermassen begynder at koge. Det er vigtigt at røre rundt hele tiden. Lad massen koge op igen, og tilsæt derefter fløden i en tynd stråle, mens du bliver ved med at røre rundt. Lad karamellen koge i ca. 5-7 minutter, og hæld den derefter over i en anden skål

(der kan tåle varme), og lad den køle af.

Kagen:

Smelt chokoladen over vandbad, og lad den køle lidt af.

Pisk æg og brun farin, til det er luftigt, og tilsæt derefter olie og den afkølede, smeltede chokolade. Bland mel, kakao, natron og bagepulver, og sigt det i dejen. Tilsæt til sidst creme fraiche og mælk, og rør, til dejen er jævn.

Kom dejen i en smurt form (ca. 30 x 22 cm), og bag kagen i ca. 25 minutter ved 175 grader. Lad den derefter køle helt af.



Karamelglasuren:

Pisk smør og flormelis, til det er lyst og luftigt. Rør karamellen i ligeså forsigtigt, og gør derefter det samme med flødeosten. Rør kun lige, til massen er ensartet, for hvis du bliver ved med at røre, risikerer du, at glasuren skiller.

Opbevar kagen på køl, til den skal serveres.

Tip:

Glasuren er meget sød, så hvis du synes, det bliver lidt for meget, kan du evt. halvere mængden.