

# LUFTIG CHOKOLADEKAGE MED CHOKOLADESTYKKER

Lækker luftig chokoladecake med chokoladestykker, der giver lidt struktur og passer perfekt sammen med kagens luftige konsistens.

•

Til

- 200 g smør + lidt ekstra til at smøre formen med
- 5 æg
- 250 g mørk chokolade
- 200 g sukker
- 125 g mel
- 2 tsk bagepulver
- 1 tsk vaniljesukker

Smelt smørret ved lav varme i en gryde. Lad det derefter køle af.

Del æggene i blommer og hvider. Hak chokoladen groft.

Pisk æggeblommer og sukker hvidt i en skål. Kom chokoladestykkerne i, og rør langsomt det afkølede, smeltede smør i.

Bland mel, bagepulver og vaniljesukker sammen, og rør det i dejen, lidt efter lidt.

Pisk æggehviderne stive, og vend dem forsigtigt i dejen, så den bevarer sin luftige konsistens.

Kom dejen i en smurt bageform (ca. 30x20 cm). Bag chokoladekagen ved 180 grader på næstnederste rille i ovnen i ca. 25 minutter. Kagen er klar, når du stikker i den med en pind, og der ikke er nogen dej på pinden.

