

MALTESERS KAGE

Ufattelig flot og lækker kage dækket med knasende Maltesers og fyldt med en dejlig blød chokoladesmørcreme, der er smurt imellem de friskbagte chokoladebunde. Kombinationen af sød, blød og knasende vil få dine smagsløg til at juble.

Til

Chokoladekage

- 125 g smør + lidt ekstra til at smøre formen
- 2 æg
- 250 g sukker
- 1 tsk vaniljepulver
- 250 g hvedemel
- 2 spsk kakaopulver
- 1 tsk bagepulver
- 2 dl mælk

Chokoladesmørcreme

- 180 g mørk chokolade
- 250 g smør (stuetemperatur)
- 300 g flormelis

- 4 pk Maltesers (a 135 g)

Chokoladekage:

Smelt smørret i en gryde, og lad det køle en smule af. Pisk æg, sukker og vaniljepulver til en luftig masse, og hæld så forsigtigt det varme smør i, imens der piskes.

Bland mel, kakao og bagepulver sammen, og sigt det i æggemassen. Rør rundt, indtil melblandingen er helt inkorporeret. Rør mælk i blandingen. Pisk til sidst det hele godt igennem.

Smør en springform (24 cm) med lidt smør, og hæld dejen heri. Bag chokoladekagen i 30-35 minutter ved 175 grader.

Lad kagen køle helt af, og del den så i tre bunde ved at skære den igennem med en brødkniv.

Chokoladesmørcreme:

Hak chokoladen groft, og smelt den over vandbad. Lad den stå og køle af.

Pisk smørret, så det bliver luftigt. Kom så flormelis i lidt af gangen, imens der piskes. Rør den afkølede, smeltede chokolade i, og pisk til sidst hele cremen luftig.



Læg den første bund på et lagkagefad, og fordel lige knap 1/3 af cremen på den. Læg så den næste bund, og fordel også en 1/3 af cremen herpå. Læg den sidste på, og fordel resten af cremen, så hele kagen er dækket, og så dine Maltesers kan sidde fast (se billederne). Dæk nu hele kagen med Maltesers ved at sætte dem fast på smørcremen.

Spis Maltesers kagen med det samme eller opbevar den i køleskabet i op til en uge – kagen kan også fryses.