

NEM OG SVAMPET CHOKOLADEKAGE

Nem opskrift på chokoladekage med en dejlig svampet konsistens og masser af mørk chokolade, som giver en intens chokoladesmag

•

Til

- 250 g mørk chokolade
- 100 g smør
- 85 g mel
- 2 tsk bagepulver
- 50 g kakaopulver
- 380 g sukker
- 5 æg

Evt. glasur

- flormelis
- vand

Smelt chokolade og smør sammen i en gryde ved svag varme.

Rør mel, bagepulver, kakaopulver, sukker og æg sammen i en skål. Rør den smeltede chokolade i.

Hæld dejen i en springform eller en anden passende form.

Bag [chokoladekagen](#) ved 180 grader i ca. 50 minutter.

Kan evt. pyntes med en glasur lavet af flormelis og vand, men lad kagen køle af inden glasuren kommes på.

