

SNICKERSKAGE

VIRKELIG LÆKKER

OPSKRIFT PÅ

SNICKERSKAGE

Denne simple og virkelig lækre opskrift på snickerskage skaber den helt perfekte kombination af svampet chokoladecake, blød karamel og knasende peanuts. En skøn, syndig kage, der med garanti stiller enhver kagetrang.

Til

Chokoladecake

- 300 g smør
- 500 g mørk chokolade
- 4 dl brun farin
- 7 æg
- 2 dl sukker
- 1 dl kakaopulver
- 1 tsk vaniljesukker
- 1 tsk bagepulver
- 1 ½ dl hvedemel

Karamelsovs

- 1 ½ dl sukker
- 1 ½ dl brun farin
- 1 ½ dl lys sirup
- 175 g usaltet smør
- 7 dl fløde
- ½ tsk vaniljepulver (eller korn fra 1 vaniljestang)

Pynt

- 400 g saltede peanuts

Chokoladecake

Smelt smør, chokolade og brun farin ved lav varme, til det er en ensartet masse. Lad det køle ned.

Pisk æg og sukker godt. Sigt kakao,

vaniljesukker og bagepulver i, og vend det sammen.

Rør chokoladeblandingen i dejen, og sigt til sidst hvedemel i.

Hæld dejen i en bradepande (35x40 cm), og bag kagen ved 175 grader i 25 minutter.

Karamelsovs

Kom sukker, brun farin og sirup i en gryde, og kog det op ved middel varme. Når blandingen koger, tilsættes smørret lidt efter lidt og piskes i. Lad blandingen koge igen, og tilsæt fløde i en jævn stråle under omrøring.



Kog karamellen op igen, og tilsæt vanilje. Lad karamellen koge i 10 minutter. Sæt den til side, og lad den køle af til stuetemperatur.

Den stuetempererede karamelsovs hældes over den afkølede kage og opbevares på køl indtil servering. Drys med saltede peanuts, inden snickerskagen skal serveres.