

# SVAMPET CHOKOLADEKAGE I BRADEPANDE

Ufattelig saftig og svampet chokoladecake med en creme, som bages med og giver kagen en ekstra dejlig konsistens. Nyd den i sig selv eller pynt med glasur på toppen - kagen er en succes uanset hvad, og der er nok til mange kagesultne mennesker.

Til

- 350 g smør
- 150 g chokolade
- 4 æg
- 6 dl sukker
- 2 ½ dl yoghurt
- 3 dl mælk
- 8 dl hvedemel
- 1 tsk natron
- 1 tsk bagepulver
- 5 spsk kakaopulver

Creme der gør kagen ekstra svampet

- 500 g mascarpone
- 5 spsk kakaopulver
- 1 ½ dl flormelis

Glasur

- 150 g smør
- 85 g chokolade
- 5 dl flormelis
- 1 æg

Smelt smør og chokolade i en gryde ved lav varme. Stil det til side, og lad det køle af.

Pisk æg og sukker sammen, til det er lyst og luftigt, og bland yoghurt og mælk i.

Bland hvedemel, natron, bagepulver og kakao, sigt det i dejen, og bland det forsigtigt sammen. Rør derefter den afkølede chokoladeblanding i.

Hæld ca. halvdelen af dejen op i en bradepande (ca. 35x40 cm) beklædt med bagepapir.

**Creme der gør kagen ekstra svampet**

Pisk mascarpone sammen med flormelis og kakao. Sigt det evt. i, så du undgår klumper. Kom det op i en frysepose eller en sprøjtepose, og klip hul i hjørnet. Sprøjt glasuren ud over dejen i bradepanden, og hæld resten af dejen over.

Bag kagen ved 175 grader i ca. 30 minutter.

Den svampede chokoladecake smager skønt i sig selv, men hvis du vil pynte den lidt ekstra kan du smøre glasur på.



**Glasur**

Smelt smør og chokolade ved lav varme, pisk derefter flormelis i og til sidst ægget. Smør glasuren på kagen, når den er helt afkølet.