

Chokoladekage

Ingrédients

- 75g mørk chokolade med 70% kakao
- 75g fuldfed fløde
- 55g smør
- 45g usødet kakaopulver
- 3 æg
- 85g sukker (1)
- 25g mel
- 35g sukker (2)

Préparation

1. Et stykke chokoladekage er altid en fornøjelse, er det ikke?
2. Især når det er både blødt og smeltende, med en let sprød skorpe!
3. Ingredienser: Jeg brugte Guanaja chokolade & kakaopulver fra Valrhona: brug koden ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate link).
4. Forberedelsestid: 20 minutter + 1t20 bagningTil en kage med en diameter på ca.
5. Varm fløden og hæld den over den delvist smeltede chokolade.
6. Emulger ved hjælp af en dejskraber eller en stavblender, indtil du får en glat og skinnende ganache.
7. Tilsæt smørret skåret i små stykker, bland godt, og tilsæt derefter kakaoen.
8. Adskil æggeblommerne fra æggeblommerne.
9. Pisk æggeblommerne med sukkeret (1) for at gøre dem lyse.
10. Indkorporer den chokoladeblanding til æggeblommerne, og tilsæt derefter melet.
11. Pisk æggeblommerne stive med sukker (2).
12. Tilsæt dem forsigtigt til den forrige blanding.
13. Hæld dejen i en form beklædt med bagepapir eller smurt og melet.
14. Bag i en forvarmet ovn ved 150°C i 30 minutter, og fortsæt derefter med at bage i 45 til 50 minutter ved 120°C (om nødvendigt, dæk kagen med aluminiumsfolie til slutningen af bagningen).
15. Lad den køle af, og server derefter kagen med en skefuld flødeskum, lidt vaniljecreme eller en kugle is, og nyd!