

Sprød chokolade kage

Ingrédients

- 200g mørk chokolade
- 150g saltet smør
- 100g sukker
- 4 æg
- 50g mel
- 50g majsstivelse
- 5g bagepulver
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 40 til 50g knuste crêpes dentelles

Préparation

1. Mid-september, det ideelle tidspunkt at starte efterårsopskrifterne!
2. Så lad os komme i gang, jeg starter med denne bløde chokoladekage, der er meget fugtig, men også sprød takket være sit lag af knasende crêpes dentelles ovenpå.
3. En meget simpel opskrift, men ekstremt god, som vil glæde alle til eftermiddagssnack!
4. Ingredienser :Jeg har brugt Guanaja chokolade og Norohy vaniljeekstrakt fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
5. Forberedelsestid : 15 minutter + 30 minutters bagetidTil en kage med en diameter på 20 til 22 cm : Ingredienser : mørk chokolade saltet smør sukker 4 æg mel majsstivelse bagepulver 1 teskefuld vaniljeekstrakt 40 til knuste crêpes dentelles Opskrift : Pisk hele æggene med sukker og vanilje.
6. Smelt smørret og chokoladen, og tilsæt dem til den tidligere blanding.
7. Tilsæt derefter melet, majsstivelsen og det sigtede bagepulver.
8. Hæld dejen i din smurte og meldækkede form, og dæk den derefter med de knuste crêpes dentelles, ved let at trykke dem ned i dejen.
9. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C i cirka 30 minutter (en kniv skal komme ud tør).
10. Lad den køle af, og tag den derefter ud af formen og nyd!