

Chokoladekage



Ingredienser:

6 spsk. kakao
250 gram hvedemel
300 gram sukker
1 tsk. natron
1 tsk. bagepulver
1 knsp. salt
2 æg
150 gram smør
2,5 dl vand

Glasur:

3 spsk. kakao
200 gram flormelis
2 spsk. smør
2 tsk. kanel, stødt
0,5 dl sødmælk

Chokolade smørcreme:

9 dl flormelis
2,5 dl kakao
180 g blødt smør
1,25 dl lun mælk
3 tsk. vaniljesukker

Kagen kan laves i bradepande eller i små forme, hvis du hellere vil det. Pynt kagen rigtig fint, når den er blevet kold – med glasur, smørcreme eller noget, du selv finder på! MUMS, det bliver lækkert!!

Sådan laver du kagen:

Sigt de tørre dele sammen. Kom æg, smeltet smør og vand i og pisk med mixer.

Dejen hældes i en bradepande ca. 23x33 cm. Bages på næst nederste rille ca. 35 minutter ved 170 grader (uden varmluft). Kagen skal ikke bages for meget, den skal være lidt blød i midten, så er den mums.

Tips: Denne portion er til en mellemstørrelse bradepande. Hvis du bruger ovnens bradepande skal du lave dobbelt portion.

Glasur:

Kakao, flormelis, blødt smør, kanel og varm mælk blandes, så den er tyk og smøres på, når kagen er kold.

Chokolade smørcreme:

Alle ingredienser kommes i en skål og piskes til en luftig masse. Der er til ca. 24 cupcakes.

Når smørcremen er lavet, har den godt af lidt tid i køleskabet, så holder den formen rigtig flot, når den bliver sprøjtet ud.

