



Ultimativ dessert-chokoladekage

Min søster, Valeria, er konditor og har eksperimenteret meget for at kreere den helt perfekte dessert-chokoladekage. Tænk, at noget så nemt at lave kan smage så fantastisk godt. Den smelter i munden og er alt det, man ønsker sig af en chokoladekage. Servér den med en kugle vaniljeis eller bare nogle hindbær og meget gerne et glas portvin til.

Opskrift af: Valeria Regina Martinez og Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 60 minutter

Antal personer: 8

Ingredienser

- 200 g god mørk chokolade (gerne 70 % kakao)
- 150 g smør
- 150 g hvidt sukker
- 3 æg
- 50 g mel

Pynt: et drys flormelis og evt. vaniljeis

For at lave kagen skal du bruge 1 rund kageform, ca. 22 cm i diameter.

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 150 grader.

Klip et stykke bagepapir i samme størrelse som kageformens bund. Smør formens sider og læg bagepapiret i bunden.

Smelt chokoladen over vandbad eller i mikrobølgeovnen.

Pisk smør og sukker sammen, indtil det får en cremet og lys konsistens. Tilføj 1 æg ad gangen og imellem hvert æg lidt af melet, mens du pisker.



Til denne ret anbefaler vi



Coteaux du Layon Rochefort
Domaine de la Motte

Loire, Frankrig

Varenr. 1543636



Quinta do Vale Meão Vintage Port

Quinta do Vale Meão

Douro, Portugal

Varenr. 4057936





Tilføj den smeltede chokolade til sidst, mens du rører forsigtigt, til dejen bliver ensartet.

Bag i ca. 35 min., og lad den køle lidt af, før du tager den ud af formen. Drys evt. med flormelis inden servering.

Til denne chokoladekage, passer især [portvin](#) og [rødvin](#) rigtig godt.