



A A L B O R G C H O K O L A D E N

# Chokoladekage

10-12 personer

## Ingredienser

100g chokolade	100g hvedemel (1 1/2 dl)
125g smør (1/2 pakke)	50g kakao (1 dl)
5 æg	1 tsk bagepulver
250g sukker (3 dl)	Flormelis til pynt

*rigtig god  
fornøjelse!*

1 Bræk chokoladen i små stykker og kom den i en skål. Skær smør i små stykker og kom dem ned i skålen med chokolade. Sæt skålen over en gryde med kogende vand og lad chokoladeblandingen smelte. Lad chokoladen køle af.

2 Tænd ovnen på 175 grader.

3 Bland mel, kakao og bagepulver i en skål.

4 Pisk æg og sukker stift i ca. 10 min.

5 Hæld langsomt den afkølede chokoladeblanding i æggeblandingen mens du fortsat pisker.

6 Sigt melblandingen igennem en si, og vend den forsigtigt i æggemassen med en dejskraber, så dejen stadig er luftig.

7 Smør en randform eller springform med blødt smør, hæld dejen i formen og stil den på en bageplade midt i ovnen i 30-45 min.

8 Stik et træspid eller en lille kniv ned i midten af kagen. Hvis der er rå dej på, skal kagen bage videre.

9 Lad kagen afkøle på en rist. Vend derefter kagen ud på et fad, og drys med flormelis igennem en si.

