

Chokoladekage med cookie dough

Opskrift til 10-12 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

Chokoladekage

- 125 g smør
- 1/2 dl vand
- 3/4 dl mælk
- 50 g mørk chokolade
- 75 g brun farin
- 75 g sukker
- 2 hele æg + 1 æggeblomme
- 1 tsk. bagepulver
- 3 spsk. kakao (eller ca. 25 g)
- 90 g hvedemel
- et godt nip salt

Cookie dough

- 110 g smør
- 100 g sukker
- 100 g brun farin
- 1 stor tsk. vaniljesukker
- 1 bæger past. æggeblommer (dvs. 2 blommer)
- 190 g mel
- 1/2 tsk. salt
- 175 g chokolade (jeg brugte 100 g mørk, 75 g lys) - gem gerne lidt til at pynte med til sidst

Sådan gør du

CHOKOLADEKAGE:

1. Tænd ovnen på 180 grader over/under varme.
2. Smelt smør, mælk og vand i en skål i mikroovnen eller over vandbad.
3. Hæld blandingen over chokoladen og rør til chokoladen er smeltet. Hvis ikke chokoladen smelter helt, så giv det hele en hurtig tur i mikroovnen/over vandbad.
4. Tilsæt brun farin og sukker og rør det sammen.

5. Tilsæt æg og pisk kort sammen.
6. Bland de tørre ingredienser sammen (bagepulver, mel og kakao) og sigt i dejen. Pisk sammen.
7. Beklæd en springform med bagepapir. Sæt i ovnen i 20-30 minutters tid – stik i den undervejs, der skal ikke hænge dej fast, men gerne små dejkrummer, så den ikke bliver tør.
8. Lad kagen køle helt af i formen, inden du tager den ud.

COOKIE DOUGH:

1. Pisk smør, sukker, brun farin og vaniljesukker sammen, til blandingen er lys og luftig. Det tager et par minutter.
2. Kom æg i, og pisk igen.
3. Tilsæt salt og mel, og rør det kort, til dejen er samlet.
4. Kom nu chokoladen, og masser det godt rundt med hænderne.

SAML KAGEN:

1. Fordel så meget cookie dough ovenpå den afkølede chokoladekage, som du synes. Hvis du har noget til overs, så gem det til cookies (se beskrivelsen ovenfor).