

# Chokoladekage opskrift

Opskrift til 1 bradepande, 30-40 stk.

Opskriften giver en bradepande fuld, så her er mange stykker. Alt efter hvor store eller små du skærer dem, kan der blive til 30 eller 40 stk. Du kan også halvere opskriften og bage dem i en kageform i stedet der er cirka halv størrelse af en bradepande.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

40 minutter

## Ingredienser

### KAGEN

- 9 æg
- 500 g sukker
- 300 g hvedemel
- 2 spsk. bagepulver
- 1 tsk. salt
- 80 g bagekakao
- 500 g smør
- 400 g mørk chokolade

### TOPPEN

- 320 g smør
- 320 g flormelis
- 1 spsk. bagekakao
- 1 spsk. vaniljesukker
- 1 godt nip salt (undlad, hvis du kommer det oven på)
- 1/2 shot stærk espresso
- 100 g mørk chokolade, smeltet

## Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Gå i gang med kagen: smelt smør og chokolade over vandbad og lad det derefter køle ned
3. Pisk imens æg og sukker lyst og luftigt
4. Bland mel, bagepulver, salt og kakao sammen i en skål
5. Si de tørre ingredienser ned til æggeblandingen og vend det rundt
6. Kom også den afkølede smør-chokolade masse i og vend det rundt med en dejskraber

7. Tag en bradepande frem og beklæd den med bagepapir eller tør den godt ind i fedtstof. Kom så dejen i, smør den ud og kom kagen ind i ovnen
8. Bag kagen i 25 minutters tid. Stik i den efter 22 minutter, den må gerne være ret blød. Første gang jeg testede kagen, synes jeg den virkede ubagt og gav den 30 minutter i alt. Men kagen endte for tør. Så pas på med ikke at give den for meget.
9. Imens kagen er i ovnen, lav cremen: kom ingredienserne hertil i en skål og pisk godt sammen. Stil det på køl
10. Servering: smør toppen på den helt afkølede kage (den er bedst efter et par timer på køl). Selve smørcremen skal lige ud af køleskabet lidt tid inden du kan sprøjte eller smøre det på kagen. Det bliver hårdt af at lægge på køl længe nemlig.