

Den du ved nok chokoladekage

Opskrift til 16 stykker kage

Ingredienser

Kage

- 100 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)
- 100 g hvedemel
- et godt nip salt

Fyld

- 100 g smør
- 3 spsk. kakao
- 115 g flormelis
- 70 g kokosmel
- 1 spsk. kaffepulver + 1/2 dl vand

Sådan gør du

KAGEN:

1. Tag æg ud af køleskabet, så de ikke er helt kolde.
2. Tænd ovnen på 180 grader over/under varme.
3. Smelt smør, mælk og vand i en skål i mikroovnen eller over vandbad.
4. 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. Lad det blive lidt køligere, så det ikke er super varmt når æg tilsættes.
5. Tilsæt brun farin og sukker og rør det sammen.
6. Tilsæt æg og pisk kort sammen.
7. Bland de tørre ingredienser sammen (bagepulver, mel, salt og kakao) og sigt i dejen. Pisk sammen.
8. Beklæd din form med bagepapir og hæld dejen her i. Sæt det i ovnen i en lille halv times tid – den skal ikke være helt gennembagt, da den lige får 10 minutter ekstra med toppingen på også.
9. Lad kagen køle let af imens du laver din toppings:

TOPPEN:

1. Kom ingredienserne hertil i en gryde, lad det varme op så det smelter sammen og kan røres sammen.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

2. Fordel det forsigtigt over kagen, pres ikke for hårdt så den går i stykker. Men smør det godt ud over hele kagen.
3. Kom kagen tilbage i ovnen og bag yderligt 10-12 minutter. Ind til det bobler let op og ser lækkert ud. Du kan også lige stikke i kagen. Den skal være gennembagt, men ikke tør. Lad dig ikke snyde af at der sidder noget fast hvis du stikker i den. Det er ikke sikkert det er ubagt dej fra kagen, det kan også være toppen. Så pas på ikke at give den for meget.
4. Køl af og server kagen. Den er nærmest endnu bedre dagen efter, når den er kold og fast.