

Påskecake med påskeæg og chokoladegrene

Opskrift til 10 personer

Samlet tid

1 time

Ingredienser

Chokoladecake

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

Smørcreme

- 200 g smør
- 340 g flormelis
- 3 spsk. stærk kaffe, brygget
- 1 lille spsk. vaniljesukker
- 1/4 tsk. flagesalt
- 120 g mørk chokolade

Chokoladegrene

- 100 g mørk chokolade

Desuden

- Marcipanæg

Sådan gør du

Chokoladecake

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 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.

Smørcreme

1. Smelt den mørke chokolade over vandbad eller i microovnen.
2. Rør alle de resterende ingredienser sammen med en håndmixer, og tilsæt den smeltede chokolade.

Chokoladegrene

1. Smelt den mørke chokolade over vandbad eller i microovnen.
2. Kom isterninger i en skål med koldt vand.
3. Kom den smeltede chokolade i en frysepose, og klip et lille hul i enden. Sprøjt chokoladen ned i vandet i ujævne streger.
4. Tag de størknede chokoladegrene op af vandet, og lad dem duppe af på et viskestykke. Hvis du ikke skal pynte kagen med det samme, kan du lægge grenene på køl indtil.

Saml kagen

1. Tag kagen ud af springformen.
2. Kom smørcreme på toppen med en dejskraber. Det må gerne være lidt rustikt i udtrykket, derfor bruger jeg ikke en sprøjtepose, men du kan også bruge en sprøjtepose med tyl for et mere sirligt udtryk.
3. Kom marcipanæg på midten af kagen.
4. Pynt med chokoladegrene som en rede rundt om æggene.