

# Talkage/bogstavekage

Opskrift til 1 bogstav i en stor bradepande, svarende til 15-20 personer

Forberedelsestid

1 time

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

1,5 timer

## Ingredienser

### Chokoladekage

- 500 g smør
- 2 dl vand
- 3 dl mælk
- 200 g mørk chokolade
- 100 g kakao
- 300 g brun farin
- 300 g sukker
- 10 æg
- 3 spsk. bagepulver
- 370 g hvedemel
- 1 lille tsk. salt

### Smørcreme

- 540 g smør
- 900 g flormelis
- 8 spsk. stærk kaffe, brygget
- 2 spsk. vaniljesukker
- 1 tsk. flagesalt
- 300 g mørk chokolade

### Forslag til pynt

- toffifée
- ferrero rocher
- kinder bueno
- marengs toppe (45 g sukker, 45 g æggehvinder, 45 g flormelis)
- blåbær og brombær med sølvstøv
- spiselige blomster

## 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 bradepanden med bagepapir. Sæt i ovnen i en halv times 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 bradepanden inden du tager den ud.

### Smørcreme

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

### Pynt

1. Tril bær i sølvstøv.
2. Lav marengs ved at piske æggehvinderne stive. Bland flormelis og sukker og tilsæt det lidt efter lidt til æggehvinderne, mens du pisker. Pisk indtil massen er helt sej og blank. Kom massen i en sprøjtepose med en lille valgfri tyl, og sprøjt det ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag dem i ovnen ved 100 grader i ca. 1 time.

### Saml kagen

1. Skær chokoladekagen ud i det tal eller bogstav du skal bruge. Vi tegnede skabeloner på almindeligt papir, som vi klippede ud og lagde hen over kagen inden vi skar. Vi flyttede bogstavet over på et stykke pap, som vi havde beklædt med sølvpapir.
2. Kom smørcremen i en sprøjtepose med valgfri tyl (vi brugte en stjernetyl og en rund tyl). Sprøjt dutter på dit bogstav/tal.
3. Pynt med chokolader, bær, marengs og spiselige blomster.