



Chokoladekage med kirsebærsauce



12 pers. 60 min. 35 min.

INGREDIENSER

Det skal du bruge

CHOKOLADEKAGE:

125 g blødt smør
100 g mørk chokolade*
230 g Fynbo kirsebærsauce*
100 g rørsukker*
2 store æg
150 g mel
1 tsk. bagepulver

CHOKOLADE OVERTRÆK:

150 g mørk chokolade*
45 g glukosesirup
2 dl piskefløde

PYNT:

100 g Pistacienødder

*Kan købes Fairtrade

FREMGANGSMÅDE (SIDE 1)

Varm ovnen op til 180 grader (alm. ovn).

Smelt smørret i en tykbundet gryde. Når smørret næsten er smeltet, kommer du chokolade i. Når chokoladen er blevet blød, tages gryden af varmen. Smør og chokolade røres sammen til en ensartet masse. Vend kirsebærsauce i chokoladeblandingen.

Pisk æggeblommer og rørsukkeret lyst og skummende. Vend det i chokoladeblandingen

Mel og bagepulver sigtes i chokoladeblandingen og vendes forsigtigt i dejen.

Pisk æggehviderne stive og vend dem i dejen.

Beklæd en rund kageform (ca. 20 cm dia.) med bagepapir. Hæld dejen i formen. Bag kagen i ca. 35 minutter, og lad den køle af i ca. 10 minutter i formen. Kom kagen i fryseren i ca. 2 timer.

Tag kagen ud af fryseren og finpuds den for eventuelle krummer og andet, der kan gøre overtrækket ujævnt. Hak 150 g chokolade fint. Bring glukosesirup og fløde i kog. Når flødeblandingen er varm, hældes den over chokoladen. Rør med en dejskraber til chokoladeblandingen er ensartet.



Chokoladekage med kirsebærsaUCE



12 pers. 60 min. 35 min.

INGREDIENSER

Det skal du bruge

CHOKOLADEKAGE:

125 g blødt smør
100 g mørk chokolade*
230 g Fynbo kirsebærsaUCE*
100 g rørsukker*
2 store æg
150 g mel
1 tsk. bagepulver

CHOKOLADE OVERTRÆK:

150 g mørk chokolade*
45 g glukosesirup
2 dl piskefløde

PYNT:

100 g Pistacienødder

*Kan købes Fairtrade

FREMGANGSMÅDE (SIDE 2)

Hæld chokoladeblandingen i en lille høj skål. Stavblenderen kommes forsigtigt og med en skrå vinkel i beholderen for at undgå luftbobler.

Hold stavblenderen i bunden af beholderen og blend blandingen så den er helt fri for klumper. Tag forsigtigt stavblenderen op.

Stil kagen på en bagerist med kanten af kagen lidt ud over (det gør det nemmere at få kagen over på et serveringsfad). Placer en bageplade med bagepapir under.

Chokoladen hældes over kagen fra midten, arbejd dig ud så den er helt dækket af chokoladen.

Kagen sættes på køl i ca. 3 timer til chokoladen har sat sig og kagen er tøet op.

Slut kagen af med groft hakkede pistacienødder, som drysses på kagen.