

Chokoladekage med is og frisk frugt

Mandag 22.januar 2024

Ingredienser

100 gr. mørk chokolade 60%

100 gr. smør

50 gr. sukker

40 gr. mel

3 æg

Hindbær til pynt

1 Mango skrælles og blendes, tilsæt eventuelt lidt sukker

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200° C.

Hak chokoladen, og smelt den over vandbad sammen med smør og sukker. Det skal kun lige smelte, bliver det for varmt ”stivner” æggemassen.

Rør sigtet mel i, og tilsæt de let sammenpiskede æg. Rør grundig og ihærdigt.

For en sikkerheds skyld sprøjt formene med lidt olie.

Hæld dejen i muffins forme, og sæt dem i den forvarmede ovn i 7-9 minutter.

Et par minutter mere hvis ikke i bruger papirforme

Lad dem afkøle en smule, inden de tages ud af formene.

Kagerne skal være let flydende indeni. Serveres med hjemmelavet is og frisk frugt.

Anrettes på en tallerken med frugtcoulis i bunden af tallerkenen, is og hindbær
1 kvist citronmelisse til pynt.