



## Himmelsk chokoladekage



6 portioner

### INGREDIENSER

#### KAGEN

200 g usaltet smør  
200 g flormelis  
4 store æg  
150 g mel  
50 g kakaopulver  
1 tsk. bagepulver  
50 g mørk chokolade, smeltet

#### CHOKOLADECREME

400 ml fløde med 48-50 % fedt (double cream)  
150 g mørk chokolade, groft hakket  
150 g mælkechokolade, groft hakket  
30 g usaltet smør, groft hakket

Chokoladeflager til pynt

### TILBEREDNING

Bland alle ingredienserne til kagen i en skål med undtagelse af chokoladen, og pisk i 2 minutter med et elektrisk håndmixer eller en røremaskine, indtil konsistensen er let og luftig. Forvarm ovnen til 180 °C CircoTherm® varmluft. Smør og fôr to runde springforme på ca. 5 x 20 cm.

Tilsæt nu chokoladen, og vend den i. Fordel ligeligt i de 2 forme, og bag dem i 30-35 minutter, indtil du kan stikke en stegenål eller lignede i, uden at noget hænger fast, når du trækker den ud.

Stil dem til side, lad dem køle helt af.

Du laver chokoladecreme ved at varme fløden i en gryde og fjerne den igen, lige før den begynder at koge. Kom begge chokoladerne i en skål, og hæld den varme fløde oveni. Lad det stå i et par sekunder, og rør derefter godt, så al chokoladen smelter. Tilsæt nu smørret, og bland, indtil smørret er smeltet. Dæk cremen med film, og kom den i køleskabet i 10-15 minutter for at køle af.

Placer én kage på en serveringstallerken. Fordel halvdelen af chokoladecremen på toppen, og læg den anden kage over som låg. Fordel resten af chokoladecremen.

Drys til sidst med den revne pyntechokolade.