



COOKING PASSION SINCE 1877

## FLUFFIG CHOKLADKAKA



### 6 portioner

Har du testat att tillaga desserter i ångugn? I detta recept visar Filip Poon hur han gör en riktigt saftig chokladkaka genom att använda ugnens ångfunktion. Omöjlig att motstå!

### INGREDIENSER

50 g smör  
1,3 dl mjölk  
1,2dl socker  
1 ägg  
2 tsk vaniljsocker  
1,2 dl mjöl  
4 msk kakao  
0.5 tsk bakpulver  
0.5 tsk bikarbonat  
1 liten nypa salt  
Olja eller smör till bakformen (Ø 22cm)

### GLAZE

1 dl socker  
1 dl vispgrädde  
100 g mörk choklad 70%  
2 msk kakao  
30 g smör

### TILLAGNING

Starta ugnens ångfunktion och sätt temperaturen till 100°C. På medelhög värme, hetta upp socker, mjölk och smör tills sockret smält. Låt svalna.

Vispa ägg och vaniljsocker. Addera den ljumna mjölkmixen och vispa ihop. Tillsätt alla torra ingredienser och vispa till en slät smet.

Häll ut smeten i en smord bakform (Ø 22 cm) med bakplåtspapper under. Täck och försegla formen med aluminiumfolie. Ånga i 35-40 min. När kakan är klar, lossa formen och låt den svalna minst 15min.

Under tiden gör du glazen. Värm socker och grädde på medelvärme, ha i chokladen och rör tills den smält. Addera sedan kakao och rör om tills smeten är jämn.

Stäng av värmen och klicka i smöret. Rör konstant tills smöret smält. Kyl i ca 10-15 min, rör om emellanåt tills krämen tjocknat och är bredbar.

Häll sedan glazen på kakan och bre ut den så att hela kakan är täckt.

Strösla på valfria toppings, strössel, hyvlad choklad eller lite bär.