

Chokoladekage



Ingredienser:

- 150 g smør
- 150 g mørk chokolade
- 170 g sukker
- 3 æg
- 90 g hvedemel
- 2½ tsk vaniljesukker
- Evt salt

Hindbærfløde:

- 1½ dl piskefløde
- 1½ spsk sukker
- 150 g frosne hindbær
- Friskebær til pynt

How to:

1. Smelt smørret, hak chokoladen og lad det smelte i smørret uden omrøring, Lad det køle af
2. Rør resten af ingredienserne i
3. Kom dejen i en smurt springform
4. Bag tærten ved 170 grader i 15-20 min og lad den køle af

- 5. Pisk fløden med sukker**
- 6. Vend de let optøede hindbær i flødeskummen**
- 7. Kom cremen på kagen**