BAKA

Nöt- och glutenfri chokladkaka med chokladsås

Kock: **Roy Fares** Tid: **45 min** Portioner: **1**

45

Nöt- och glutenfri chokladkaka med chokladsås och bär. Servera gärna lite lättvispad grädde till.

Den här kakan är mycket lätt och luftig, sufflèliknande i smak och textur. Den är jättegod och ett väldigt bra alternativ om någon är nötallergiker eller inte tål gluten.

INGREDIENSER

smör till formen
kakao till formen
220 g ägg (4 st)
60 g osaltat smör
125 g mörk choklad
15 g strösocker, till äggulan (1 msk)
45 g strösocker, till äggvitan (0,5 dl)
Chokladsås

70 g mörk choklad
150 g vispgrädde (1,5 dl)
15 g strösocker (1 msk)

Servering
200 g vispgrädde (2 dl)
18 stycken färska hallon
50 g mörk choklad

GÖR SÅ HÄR

1. Chokladkaka: Sätt ugnen på 160 grader. Smörj en springform med smör. Täck botten med bakplåtspapper. Pudra den löstagbara kanten med kakao.

2. Separera äggvita från äggula i två olika bunkar. Hacka choklad i en microsäker skål, lägg smöret över chokladen och smält försiktigt i micron. Kolla några gånger och rör om medan det smälter så att det inte bränner.

3. Vispa äggulan lätt med sockret för hand. Sedan vispar du äggvitorna till maräng med elvisp. Vispa i sockret lite i taget.

4. Blanda smält smör/choklad med äggulorna. Vänd sedan i lite i taget av maräng med en slickepott. Fyll formen och grädda mitt i ugnen i 25-30 min. Ta ut från ugnen och låt svalna innan du serverar.

5. Chokladsås: Hacka chokladen och lägg i en bunke. Koka upp vispgrädden med strösockret och häll det över chokladen. Blanda med väl med en slickepott tills du har en slät och blank sås. Ställ åt sidan och låt svalna.

6. Servering: Servera kakan med lättvispad grädde, färska hallon eller andra bär, riven choklad och chokladsåsen.