



Nöt- och glutenfri chokladkaka med chokladsås

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



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

Den här kakan är mycket lätt och luftig, suffléliknande 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.