



DESSERT

Chokladkaka med hallon och grädde

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **8**



Chokladkaka med chokladglasyr, ja ibland måste vi tillåta oss själva att förlora oss själva i chokladens underbara värld. En härligt mastig efterrätt som kräver att man lämnat plats kvar i magen.

INGREDIENSER

Kaka

125 g mörk choklad (minst 70 % kakao)
3 dl strösocker
4 st ägg
1 tsk vaniljsocker
0.5 dl svalt kaffe
2 tsk kakao
2 dl vetemjöl

Glasyr

1 dl vispgrädde



100 g mörk choklad (minst 70 % kakao)

Tillbehör

1 ask färska hallon

1.5 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt din ugn på 200 °C, jämn värme.
- 2** Smält smör och chokladen till kakan i ett varmvattenbad.
- 3** Vispa ihop socker och ägg till en jämn smet, tillsätt smält choklad och smör under omrörning. Häll i det svala kaffet.
- 4** Blanda försiktigt i vetemjöl, vaniljsocker och kakao. Strö i lite i taget för att undvika klumpar.
- 5** Smörj en form (ca 25 cm i diameter) och häll i smeten. Grädda i ugn ca 25 minuter. Du kan med fördel ta ut kakan lite tidigare om du gillar en kladdigare variant av chokladkaka. Låt svalna.
- 6** Koka upp grädde, hacka och tillsätt den resterande chokladen.
- 7** Häll chokladglasyren över kakan, låt sedan svalna i kylskåpet några timmar. Tills glasyren helt har stelnat. Servera tillsammans med färska hallon och vispgrädde.