DESSERT

Chokladkaka med hallon och grädde

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

60

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.