BAKA

Mintchokladkaka - glutenfri

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **10**

20

Mäktig och god chokladkaka med smak av mint - helt utan mjöl och dessutom gi-vänlig.

Använd mörk choklad av god kvalitet, helst 70 %. Det går förstås bra att använda mörk choklad utan smak, eller kanske någon annan smak du tycker om.
Välj själv hur du vill söta kakan, sockerersättningen kan bytas ut mot motsvarande mängd vanligt socker. Ta gärna fram äggen i god tid innan, så de hinner bli rumsvarma.
Tänk på att inte grädda kakan för länge, då blir den torr och tråkig. Låt den helst stå kallt några timmar, eller över natten, före servering.

INGREDIENSER

200 g mörk choklad med mintsmak, 70 %
200 g smör
4 st ägg (rumstempererade)
0.75 dl björksocker, eller annan sockerersättning
0.5 tsk äkta vaniljpulver
1 krm salt
Till garnering

1 msk florsocker
1 kvist färsk mynta

Till servering
2 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Smält försiktigt smöret i en kastrull. Bryt ner chokladen i bitar och låt smälta på låg värme.
3. Vispa ägg och björksocker riktigt fluffigt, med elvisp eller i maskin.
4. Häll chokladblandningen i äggvispet och blanda väl, använd gärna slickepott. Tillsätt vaniljpulver och salt. Häll smeten i en springform, 20-24 cm i diameter, klädd med bakplåtspapper i botten.
5. Grädda kakan ca 10 minuter. Smeten ska bara stanna till, kakan kommer vara lös i mitten men stelnar sedan i kylskåp.
6. Pudra kakan med florsocker och garnera med färsk mynta. Servera den väl kyld med lättvispad grädde.