


# Black Magic Chokoladecake med mousse, chokolade og bær

8 - 10 portioner

 nem Op til 40 Min.

Tænd ovnen på 175° C traditionel varme.

## 1 Chokoladedej:

Sigt hvedemel, kakao, natron og bagepulver i en skål. Tilsæt sukker, vaniljesukker og salt og rør det hele sammen. Tilsæt æg, kaffe, mælk og olie og rør kort, indtil dejen er samlet. Hæld dejen i en smurt springform (ø 22 cm) med bagepapir i bunden.

Bag kagen på nederste rille i ovnen i ca. 45 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Afkøl kagen fuldstændig. Befri den derefter fra formen og del kagen i to bunde med en brødkniv.

## Ingredienser:

### Redskaber:

springform; ø 22 cm  
håndmixer

### Chokoladedej:

150 g hvedemel  
50 g Dr. Oetker Baking Cocoa  
1 tsk. Dr. Oetker Natron  
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
250 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
2 knsp. salt  
1 æg str. M/L  
1 ¼ dl kaffe, færdigbrygget  
1 ¼ dl mælk  
½ dl smagsneutral olie, gerne rapsolie

### Chokolademousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse Chocolate  
2 ½ dl letmælk

### Pynt:

400 - 500 g jordbær eller andre friske bær  
100 - 150 chokolade fx Toffifee og Maltesers

## ② Chokolademousse:

Kom indholdet fra et brev Cake Mousse Chocolate i en skål og tilsæt mælk. Pisk kort med en håndmixer på laveste hastighed, derefter 3 minutter på højeste hastighed til moussen er luftig.

Placer den nederste kagebund på et serveringsfad. Fordel halvdelen af moussen på bunden og læg næste bund på. Fordel resten af moussen på toppen af kagen.

## ③ Pynt:

Skyl bærerne og skær evt. store bær i mindre stykker. Pynt kagen med bær og forskellig slags chokolade, her er brugt Toffifee og Maltesers.

## Tip:

Er du nysgerrig på hvor Black Magic kagen stammer fra? Læs historien og få flere [tips til chokoladekager](#).