

Chokoladekage

20 - 22 portioner



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bradepande; 23 x 33 cm

Kagedej:

175 g smør
25 g kakao
300 g sukker
3 æg str. M/L
2 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
225 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 dl mælk

Glasur og pynt:

200 g flormelis
1 - 2 spsk. varmt vand
Dr. Oetker Party Mix

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

1 Kagedej:

Smelt smørret i en gryde. Tilsæt kakao og rør det godt ud i smørret.

Pisk sukker, æg og vaniljesukker cremet og luftigt. Sigt mel og bagepulver i æggemassen og vend dejen sammen. Vend derefter kakaosmør og mælk i dejen. Bland sammen til dejen har en ensartet konsistens uden klumper.

Kom dejen i en smurt bradepande (23 x 33 cm), evt. med bagepapir i, og bag kagen i 25-30 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl kagen på en bagerist.

2 Glasur og pynt:

Rør en glasur af flormelis og vand, juster med vand indtil den ønskede konsistens opnås. Fordel glasuren i et jævnt lag over kagen og pynt med krymmel imens glasuren stadig er fugtig.



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Brug gerne Konditorfarver eller Concentrated Colours til at give glasuren en sjov og fin farve!

Læs om hvordan du bl.a. kan gøre denne kage mere voksenvenlig ved fx. at brug intens chokolade i stedet for kakao, på vores side med masser af gode [tips til chokoladekager](#).

