

Edderkoppekage med spindelvæv

1 stk.



nem

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Chokoladekage:

190 g smør
100 g chokolade 85%
4 æg
375 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
1 knsp. salt
120 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk
Bagepulver
110 g Dr. Oetker Baking Cocoa

Glasur:

200 g flormelis
30 g Dr. Oetker Baking Cocoa
kogende vand efter ønsket konsistens
Dr. Oetker Hvid Pynteglasur
1 tandstik

1 Chokoladekage:

Smelt smørret i en gryde. Tag gryden af varmen, og vend finthakket chokolade i. Rør i massen til chokoladen er opløst.

Pisk æg og sukker luftigt, og tilsæt herefter vaniljepasta, salt, hvedemel, bagepulver og kakaopulver.

Vend til sidst den varme chokoladesmør i dejen, og kom den i en smurt springform.

Bag chokoladekagen på 185 °C alm. ovn i 45-55 minutter, og lad den herefter køle helt af.

2 Glasur:

Varm pynteglasuren op efter anvisning på tuben.

Bland flormelis, kakaopulver og vand og fordel glasur over den afkølede kage.

Lav en spiral af hvid pynteglasur. Start i midten. Træk streger med en tandstik fra midten af kagen og ud mod siderne, så der dannes en spindelvævslignende effekt.



Dr. Oetker Danmark A/S

Denne opskrift er udviklet i samarbejde med online magasinet Gadtoft & Visholm og udgivet i magasin nr. 3, du finder nyeste udgave af magasinet på hjemmesiden www.gadtoftvisholm.dk



©Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233