

Kardemomme-rosinkage med rom

14 - 16 portioner



nem

Op til 40 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer
sandkageform; 10 x 28 cm / 1 ½ liter

Kagedej med romrosiner og kardemomme:

150 g rosiner
1 dl brun rom
175 g blødt smør
175 g sukker
4 æg str. M/L
100 g hakket mørk chokolade
225 g hvedemel
2 tsk. kardemomme
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Chokoladepynt:

100 g mørk chokolade
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls

1 Kagedej med romrosiner og kardemomme:

Kom rosiner i en skål og hæld rom over. Lad dem trække i 1 time.

Tænd ovnen på 170 °C varmluft.

Pisk smør og sukker lyst og luftigt. Tilsæt æggene ét ad gangen og pisk grundigt efter hvert æg. Tilsæt rosin-romblandingen, chokoladestykker, sigtet hvedemel, kardemomme og bagepulver og vend dejen sammen.

Kom dejen i en smurt, meldrysset sandkageform. Bag kardemomme-rosinkagen i 50-60 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl kagen på en bagerist.

Bagetid: 50 - 60 minutter

2 Chokoladepynt:

Hak chokoladen og smelt forsigtigt over vandbad eller i mikrobølgeovn. Vend forsigtigt den afkølede kage ud af formen og dekorér den med den smeltede chokolade og drys med Chocolate Silver Pearls.