



**KokkeKompagniet**

## **Opskrift:** Chokoladekage

Portion: 8-10 pers.

**280 g mørk chokolade**

**280 g smør**

**280 g sukker**

**9 æggeblommer**

**14 æggehvider**

**Smør og mel til form**

**Kakao og flormelis til pynt**

Smør springform ( 24 cm) med smør.  
Drys med lidt sukker. Hak chokolade groft og smelt den sammen med smør og sukker over svag varme, under konstant omrøring. Hæld massen i en skål og tilsæt æggeblommerne. Rør massen lind.

Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i chokolademassen. Hæld  $\frac{3}{4}$  af massen i springformen. Bag kagen i ca. 30 minutter ved 170 grader forvarmet ovn. Hæld det sidste af skålens indhold over kagen og lad kagen afkøle i formen. Pynt med kakao og flormelis.

Nordager 22 · 6000 Kolding

Tlf: 75 50 44 95

**[WWW.KOKKEKOMPAGNIET.DK](http://WWW.KOKKEKOMPAGNIET.DK)**

**“HAK CHOKO-  
LADEN GROFT  
OG SMELT  
DEN...”**

