

Chokoladekage med hvid chokoladecreme og hindbær

Kage:

200 g. smør

200 g. mørk chokolade

200 g. sukker

1 dl. stærk espresso eller ekstra stærk kaffe

125 g. mel

1 ts. bagepulver

5 æg

Creme:

200 g. hvid chokolade

50 g. blødt smør

1 dl. piskefløde

Hindbær

1. Smelt smør, sukker og chokolade sammen.
2. Tilsæt espresso.
3. Sigt mel og bagepulver sammen i massen og pisk, til massen er samlet.
4. Pisk æggene i, et ad gangen.
5. Bag i en smurt form ved 180° 20-50 min. afhængig af formen.
6. Lad kagen køle helt af.
7. Smelt hvid chokolade i vandbad.
8. Når den er næsten smeltet, tages den af varmen.
9. Rør, til al chokoladen er smeltet.
10. Rør smørret i.
11. Pisk fløden i i en tynd stråle. Pisk løs, til cremen er samlet.
12. Fyld cremen i en sprøjtepose og lad den køle lidt i køleskab, inden den sprøjtes på kagen.
13. Pynt med friske hindbær.

Kagen bliver kun endnu bedre efter et par dage i køleskab.

Kan også serveres med en hindbærcoulis af halvt optøede hindbær blendet med flormelis.