

De dejligste

chokoladekager

Du kan med fordel bage denne kage dagen før, den skal spises. Servér den, som den er, eller med is til.

Chokoladekage med hasselnøddeflager

**TID: 20 MIN. + BAGETID
10 PERS.**

200 g blødt smør
200 g sukker
1 tsk. bagepulver
80 g hvedemel
3 spsk. kakao
100 g mørk chokolade, 70 %
3 æg

Pynt:
50 g hasselnøddeflager

Desuden:
1 springform på 18 cm i diameter

Varm ovnen op til 170°. Pisk smørret sammen med sukkeret til en ensartet masse. Sigt bagepulver, hvedemel og kakao i dejen. Smelt chokoladen og hæld den i dejen, tilsæt æggene et ad gangen og pisk godt mellem hvert æg. Smør springformen med smør. Fordel dejen i formen og bag kagen i 40-45 min. Stik en kniv i kagen – der må gerne hænge lidt dej ved, når du tager den op af kagen. Lad kagen køle af og pynt den med hasselnøddeflager.

Den til familiehjggen