

CHOKOLADEKAGER (Emilies brownies)

Her er opskrifter på både dessertkager med ægte chokolade og hurtige bradepander bagt med kakao - og nogle gode kager derimellem. Se også Chokolademuffins, side 103, Chocolate chip cookies, side 68, Chokoladecookies, side 68 og Espressomakroner, side 70, Saras chokoladekage

1 ILDFAST FAD

En chokoladekage, der er supernem at lave og smager, som om man har brugt hele livet og en masse, dyr chokolade på det. Kagen »sætter sig« og bliver som brownies. Spises afkølet og helst dagen efter.

I stedet for hasselnødder kan man bruge hele valnøddekerner, der sættes i lige rækker på kagen med ca. 2 cm's afstand. Når kagen er kold, skæres den ud i små firkanter med en valnød på hver. Fint at servere som lidt sød konfekt til kaffen.

Eller bag den med nødderne blandet i dejen. Glaser den afkølede kage med et tyndt lag smeltet chokolade, skær den i små kvadratiske stykker og pynt (umiddelbart før servering) hvert stykke med et halvt jordbær med top.

- 100 g smør
- 100-150 g hasselnøddekerner (kan udelades)
- 2 æg
- 3 dl sukker
- 1 1/2 dl hvedemel
- 4 spsk kakao
- 1 1/2 tsk vaniljesukker 1 knivspids salt
- evt. smør og rasp til formen

Smelt smørret og lad det køle af. Hak hasselnødderne groft. Rør æg og sukker sammen i en skål. Mel, kakao, vaniljesukker og salt røres sammen for sig selv og blandes i æggemassen (undgå klumper - brug en si) sammen med smørret. Hæld dejen i en smurt og raspdrysset form (eller brug bagepapir). Strø hasselnødderne over og bag kagen ved 150°-175° i 30 minutter. Lad kagen køle af i formen, før der skæres af den.

3
300
300
6
9
4 1/2
12
4 1/2