

## Chokoladekage

- 100 g hasselnøddekerner
- 100 g mørk chokolade
- 150 g æg
- 160 g sukker
- 80 g olie
- 100 g piskefløde
- 150 g boghvedemel
- 50 g Maizena (majsstivelse)
- 20 g kakao
- 1 spsk Huskpulver
- 1 tsk vanillesukker
- 1 tsk bagepulver
- 1/2 tsk salt

**Kagepynt:** 2 spsk. flormelis



# Chokoladekage

**Fremgangsmåde:** Hasselnødderne knuses groft: Nøddekernerne fyldes i en plasticpose og bankes med en kødhammer. Chokoladen hakkes groft. Æg og sukker piskes stift i en skål. Olie og piskefløde blandes og røres langsomt i æggemassen. Hasselnødder, chokolade, meltyperne, kakao, Huskpulver, vanillesukker, bagepulver og salt kommes i en særskilt skål og blandes godt, inden det vendes i

æggemassen. Smør en slip-let bageform (1,7 l) med margarine el. smør, drys den med lidt boghvedemel og fyld dejen i formen.

### **Bages ved 175 °C i 40-50 min.**

Lad kagen stå 5 min. i formen, inden den vendes ud på en bagerist. Kagen afkøles og pyntes inden servering: Flormelis kommes i en sigte, og kagen overdrysses gennem sigten.

