



Ingredienser

Dej:

- 100 g hasselnødder
- 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. FiberHUSK® (15 ml)
- 1 tsk. vanillesukker
- 1 tsk. bagepulver
- ½ tsk salt

Pynt:

- 2 spsk. flormelis

Chokoladekage

1 stk.

Hasselnødderne knuses groft: Nøddekernerne fyldes i en plastikpose 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, FiberHUSK®, vanillesukker, bagepulver og salt kommes i en særskilt skål og blandes godt, inden det vendes i æggemassen.

Smør en sliplet 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 drysses over kagen.