



Sjokoladecake med trøffelglasur

om 6 - 8 kakestykker



Middels

up to 40 Min.



Ingredienser:

Kakedeig:

100 g mørk sjokolade
100 g smør
1 dl sukker
2 egg
1,5 dl hvetemel
1 ts Dr. Oetker Bakepulver

Trøffelglasur:

100 g mørk sjokolade
2 ss fløte
2 ss smør

Pynt:

Dr. Oetker Silver Mix Strøssel

1 Kakedeig:

Varm ovnen til 200 grader. Hakk sjokoladen og smelt på svak varme i en kasserolle sammen med smøret. Visp egg og sukker porøst og bland i sjokoladen. Bland mel og bakepulver, vend forsiktig inn i deigen.

Ha deigen i en smurt og melet avlang form på 1,5 liter. Stek kaken i 8-10 minutter. Den ferdigstekte kaken skal kjøles litt før den dekkes med glasur.

2 Glasur:

Smelt sjokolade i en kasserolle på svak varme og rør i fløte og smør. Bred glasuren ut på den kalde kaken og dekorer med Silver mix strøssel.

