

DIY
by Panduro

INSTRUKTION



88283

Thomas' chokoladekage

En klassisk chokoladekage i ny tapning. Med Layer Cake-formen kan du nemt lave alle kagebunde på én gang – med forskellig smag og farve.

Kagebund

10 æg
6 dl sukker
3 dl hvedemel
3 dl kartoffelmel
4 tsk bagepulver
4 tsk vaniljesukker
Kakao

Forvarm ovnen til 175°C. Pisk æg og sukker luftigt med en elpisker i 5 min. Bland de øvrige ingredienser og vend dem i æggeblandingen. Fordel dejen i 4 skåle og tilsæt kakao, så farven gradvist ligner chokolade.

Smør de 4 forme og hæld dejen i. Bag i ca. 20 min. Stik i kagerne for at tjekke, om de er gennembagte.

Smørcreme

250 g smør
8 dl flormelis
4 tsk kogende vand
120 g smeltet Odense-chokolade (let afkølet)

Pisk smørret luftigt i mindst 10 min. (så bliver det mere cremet og smager mindre af smør).

Tilsæt flormelis, lidt ad gangen. Rør vand og chokolade i.

Tilsæt mere vand, hvis konsistensen skal være løsere.

thomas

