

Ond chokoladekage

Denne opskrift stammer fra 'Den Anden' hvor jeg engang fik den lækreste tunge chokoladekage. Jeg tiggede om opskriften og fik den.

Denne kage SKAL spises kold!

200 g mørk chokolade
100 g smør
125 g sukker eller flour melis
40 g mel
2 æg



Smelt smøret ved svag varme.

Tilsæt sukker og sluk for varmen.

Tilføj herefter chokoladen til blandingen og rør til chokoladen er smeltet.

Rør de to æg sammen og hæld dem i den smeltede chokolademasse, et af gangen.

Rør til æggene er helt optagede i massen og tilsæt herefter melet.

Mens smøret smelter kommes bagepapir i en ca. 20 cm springform, heri hældes kagemassen, og kagen bages i 25 minutter ved 160 grader.