

Sarahs chokoladekage

En chokoladekage, der er super nem at lave og smager, som om man har brugt hele livet og en masse dyr chokolade på det. Kagen "sætter sig" og bliver som brownies. Spises afkølet og helst dagen efter.

100 g smør

100-150 g hasselnødder (skal bruges til oven på kagen når dejen er hældt i formen)

2 æg

3 dl sukker

1½ dl hvedemel

4 spsk. Kakao (mørk)

1½ tsk vaniljesukker

1 knivspids salt

Smelt smørret og lad det køle af. Hak hasselnødderne groft. Rør æg og sukker sammen i en skål. Mel, kakao, vaniljesukker og salt røres sammen for sig selv og blandes i æggemassen. (undgå klumper, brug en si) sammen med smørret. Hæld dejen i en smurt form evt. raspdrysset form eller brug bagepapir.

Strø hasselnødderne over og bag kagen ved 150-175 grader i 30 min. Lad kagen køle af i formen inden der skæres af den.

- 1.) I stedet for hasselnødder kan man bruge hele valnøddekerner, der sættes i lige rækker på kagen med ca. 2 cm afstand. Når kagen er kold, skæres den ud i små firkanter med en valnød på hver. Fint at servere som lidt sød konfekt til kaffen.
- 2.) Eller bag den med nødderne blandet i dejen. Glaser den afkølede kage med et tyndt lag smeltet chokolade, skær den i små kvadratiske stykker og pynt (umiddelbart før servering) hvert stykke med et halvt jordbær med top.