

Miras chokoladekage til 8 personer.

Ingredienser:

200 gram smør

150 gram sukker

200 gram kagechokolade

5 æg

200 gram mandler

Cremefraiche eller piskefløde

Tilberedning:

Mandlerne smuttes og males groft i kværn/blender

Æggeblommerne fra 4 af æggene skilles fra hviderne.

Blommerne og det sidste hele æg piskes med sukkeret.

Smør og chokolade smeltes over svagt blus.

Mandler, smør og chokolade blandes med æggemassen.

Hviderne piskes og vendes i blandingen.

Hæld dejen i en smurt og raspet form og bag ved 150 grader i 40 minutter.

Kagen serveres afkølet med cremefraiche eller flødeskum.