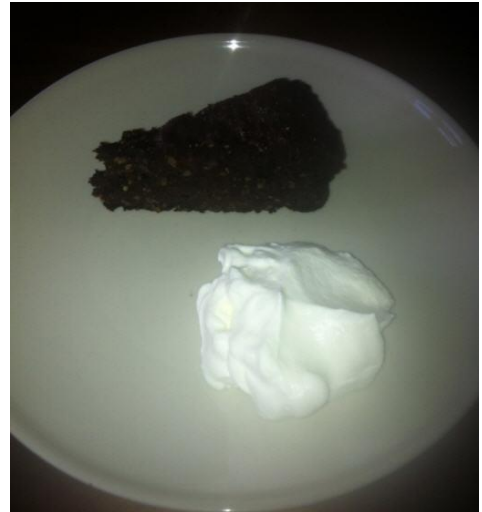


Caprese – Chokoladekage fra Capri

10-12 portioner

Ingredienser:

200 g. skoldede, smuttede og hakkede mandler
200 g. mørk chokolade (86%)
200 g. smør
1 dl sukrin
4 spsk. kakao
5 æg
evt. 1 spsk. rom essens
evt. sukrinmelis (flour"sukker")



Til servering:

Flødeskum

Sådan gør du:

Hak de skoldede, smuttede mandler fint (gerne i blender).

Smelt chokolade og smør over vandbad. Tilsæt sukrin og sigt kakaopulveret i under omrøring.

Bland massen i de hakkede mandler og pisk herefter æggene i et ad gangen (med elpisker).

Tilsæt rom essens.

Dejen hældes i en smør smurt springform m aftagelig kant ca. 20-25 cm i diameter og bag midt i ovnen i 50-60 min ved 150 gr. Kagen skal være lidt "løs" i midten/indeni når du tager den ud.

Sigt evt. lidt sukrinmelis over før servering og server evt. med pisket fløde.