

MIN BEDSTE OPSKRIFT



ITALIENSK CHOKOLADEKAGE

Indsendt af
Monika Knudsen
Munkemaen 132
5270 Odense N

Jeg tør næsten ikke bringe Monikas dejlige opskrift på italiensk chokoladekage, men vover alligevel. Monika skriver nemlig, at man ganske enkelt besvimer ved den første bid, så godt smager kagen. Så nu er du advaret!

ITALIENSK CHOKOLADEKAGE

150 g mørke
chokoladeknapper
til overtræk
1 1/2 dl mælk
50 g mørk farin
1 tsk. vanillesukker
100 g smør
150 g sukker
3 æg
150 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
GLASUR:
150 g sigtet flormelis

3 spsk. smeltet smør
1 tsk. vanillesukker
2 spsk. stærk, kold kaffe
PYNT:
1 stk. Daim-chokolade
(a 57 g)

Smelt chokoladeknapperne i mælken. Rør farin og vanillesukker i, og lad blandingen afkøle. Rør smør og sukker lyst, og rør æggene i, et ad gangen. Bland mel og bagepulver, og vend det i sammen med chokoladeblandingen. Kom dejen i en smurt raspdrysset spring-

form, og bag kagen på nederste rille 30-40 minutter ved 200°. Rør glasuren sammen, og smør den på den kolde kage. Knus Daim i en plastpose, eller hak den groft, og drys den oven på kagen, mens glasuren er fugtig.

Send os din bedste opskrift. Bruger vi den, får du 200 kr. som tak. Send din opskrift til FEMINA, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby. Mærk kuverten "Min bedste opskrift":

REDIGERET AF SUSANNE PALMQVIST. FOTO: MARIANNE BJERRE