

# Svampet chokoladekage

Er du træt af tørre chokoladekager, så skal du prøve denne lækre, tunge og svampet chokoladekage. Det er en chokoladekage, hvor du for alvor kan smage chokoladen. Jeg bliver dog nødt til at advare dig: Du kan kun spise et lille stykke! Hvis du kan leve med det, så er denne svampet chokoladekage helt igennem fantastisk.

## Ingredienser

- 200 gram smør
- 150 gram god chokolade
- ½ dl kærnemælk (neutral yoghurt kan også anvendes)
- 4 æg
- 350 gram farin
- 100 gram kakao
- 300 gram mel
- 1½ tsk. Bagepulver

## Sådan gør du

1. Start med at komme smør og chokolade i en gryde og smelt det sammen over svag varme.  
Tag gryden af varmen og lad massen afkøle lidt, herefter tilsættes kærnemælken.
2. Pisk æg og farin grundigt sammen i en skål.  
Sigt kakao, mel og bagepulver sammen i en anden skål.
3. Chokolademassen og melblandingen tilsættes på skift til æggenblandingen.  
Rør dejen helt jævn og ensartet.
4. Dejen kommer nu i en form (ca. 30\*35 cm) og bages i en forvarmet ovn ved **175 grader i ca. 25-30 minutter**