



Ingredienser

Dej:

100 g smør

3½ dl vand

5 dl sukker

8 dl hvedemel

1½ tsk. natron

3 spsk. kakao (kraftig)

2 dl creme fraiche 9%

3 æg

Chokoladecreme:

1 pakke alm. lys marabou

1 dl smeltet smør

1 dl sukker

1 dl fløde

Beskrivelse

Dej:

Smelt smørret i en gryde, og kom vandet i.

Tag den af varmen og rør sukkeret i.

Bland mel, salt og natron og pisk det i sammen med kakao, cremefraiche og æg.

Pisk til dejen er glat.

Kom den i en smurt bradepande.

Bag i en forvarmet ovn på 180 grader i ca. ½ time, eller indtil den føles fast ved et let tryk.

Lad kagen køle af.

Chokoladecreme:

Bræk chokoladen i små stykker og kom dem i en gryde med smør, sukker og fløde.

Smelt det sammen over svag varme.

Fordel cremen over kagen og lad det stivne.

Det kan tage lang tid for cremen at stivne. Lav den med fordel dagen før.