

Saftig chokoladekage

(1 almindelig bradepande ca. 40 x 33 cm)



Kakaomasse Ingredienser

- 100 g. kakao
- 75 g. sukker
- 150 g. kogende vand

Kagemasse Ingredienser

- 500 g sukker
- 700 g mel
- 2 tsk. Natron (25 g)
- 8 dl kærnemælk (800 g)
- 125 g GRØNVANGs Nille flydende margarine

Næringsdeklaration på chokoladekage m/glasur

Næringsindhold pr. 100 gram

Energi 1185 kJ (281 kcal.)

Protein 4 g

Kulhydrat 52 g

Fedt 6 g

(Næringsdeklarationen er beregnet)

Fremgangsmåde

Først laves kakaomassen. De 3 ingredienser røres glat m/ piskeris.

Dernæst blandes alle tørre ingredienser til kagemassen godt sammen. Tilsæt dernæst kærnemælk, flydende margarine og kakaomassen. Det hele røres glat i ca. 2 min.

Hele portionen hældes i en almindelig bradepande og fordeles jævnt. Bages i ca. 25 min. ved ca. 170° C.

Glasur til efter afkøling

50 g. flydende margarine

350 g. flormelis

3 spsk. Kakao (50g.)

60 g. kogende vand

Bland flormelis og kakao godt sammen før tilsætning af flydende margarine og kogende vand.

Konditor tips

Når kagen kommer ud af ovnen tildækkes den med et viskestykke og evt. en bageplade eller plastik for at bibeholde alt fugten inde i kagen.

Når kagen er afkølet smøres glasuren på kagen.



GRØNVANG
Grønvangsalle 2a
DK-6600 Vejen
Telefon kundeservice 7536 0005
www.gronvang.dk
kundeservice@gronvang.dk

