



Opskrift  
Christel Pixi

# Christel Pixis chokolade- kage

BAG  
FOR  
BørneTelefonen



Opskrift fra  
Christel Pixi

**Antal:** 12-14 stykker

**Tilberedningstid:**

Forberedelsestid: 1 time

Bagetid: 35-40 min.

I alt 1 time og 40 min.

## Ingredienser

### Chokoladekage med chokolade/marengs-creme

#### Bunde

250 g hakket mørk chokolade 80 %  
60 g mørkt kakaopulver  
225 ml kogende vand  
225 g hvedemel  
200 g sukker  
100 g lyst muscovadosukker  
1 tsk. salt  
1 tsk. natron  
225 ml cremefraiche 18 %  
125 ml smagsneutral vegetabilsk olie  
4 æg plus 1 æggeblomme  
1 spsk. hvidvinseddike  
2 tsk. vaniljeekstrakt

#### Chokolade/marengs-creme:

125 g sukker  
4 æggehvider  
1 knivspids fint salt  
350 g smør, *skåret i ca. 12 små firkanter, stueteremperatur.*  
350 g mørk chokolade 80 %, *smeltet over vandbad*

## Fremgangsmåde

#### Bunde:

1. Smør en springform på 24 cm, og beklæd bunden med bagepapir. Forvarm din ovn til 180 grader alm. varme.
2. I en mellem varmefast skål blander du chokolade og kakaopulver og hælder det kogende vand over. Rør et par gange, og lad det stå i 5 minutter, så chokoladen smelter. Rør nu med en ske eller en dejskraber, til chokoladen er helt smooth. Hvis den virker for fast, så bare bliv ved med at røre, til sidst bliver den helt cremet. Sæt herefter til side.
3. I en stor skål blander du mel, sukker, salt og natron og sætter det til side.

4. I en anden stor skål blander du cremefraiche, olie, æg, æggeblomme, eddike og vanilje og pisker det forsigtigt sammen. Når konsistensen er ensartet, hælder du din smeltede chokolade i massen og pisker på lav hastighed, til det er samlet. Igennem en sigte drysser du dit sukker og melblanding ned i chokolademassen og pisker på lav hastighed, til det akkurat er samlet. Du skal ikke overpiske dejen, da den godt kan falde sammen under bagningen.
5. Hæld dejen i din smurte form, dejen vil være meget flydende, bag den nu 35-40 min. alt afhængig af din ovn. Bundene må ikke bages for meget, for så bliver de tørre, test efter 30 min med en tandstik, den skal komme ud af kagen kun med krummer på, test herefter hvert 4. min.
6. Husk at åbne og lukke ovnen forsigtigt, så luften ikke slås ud af kagen, hvis den endnu er flydende indeni.
7. Når kagen er færdig, tages den ud og køler 15 min. i formen. Kør en kniv langs kanten af formen, så du er sikker på, at den har løsnet sig. Tag herefter din bund ud af springformen og lad den køle helt, inden den skal samles med creme.

### Chokolade/marengs-creme:

1. I en varmefast skål over et vandbad pisker du sukker, æggehviter og salt. Pisk i ca. 3 min. til sukkeret er opløst, og du har en cremet masse. Tag skålen af varmen. I en røremaskine med piskeris eller en skål med en håndmikser pisker du æggehvite/sukkermassen, til den er tyknet – ca. 2 min. Tilsæt dine smørfirkanter en efter en. Hvis massen begynder at skille, så tøv ej, du skal bare blive ved med at piske, den skal nok samle sig igen. Tilsæt nu din smeltede chokolade og pisk på medium hastighed, til massen bliver fluffy og silke-blød og shiny.

### Samling af kagen:

1. Når din bund er kølet af, skærer du toppen af kagen med en skarp brødkniv, så du har en helt lige top. Gem toppen til at snakke af.
2. Nu skærer du kagen igennem, så du har 2 lige store bunde. Sæt den ene bund på dit ønskede fad, og fordel halvdelen af din chokoladecreme på bunden. Smør cremen ud til ca. ½ cm fra kanten, og læg den anden bund ovenpå. Tryk den forsigtigt ned, så cremen kommer helt ud til kanten. Gentag med resten af din chokoladecreme på toppen. Her kan du lege lidt og lave swirls med en paletkniv.
3. Skær kagen med en skarp kniv, som lige er skyllet i varmt vand, så glider den lige igennem.