# Chokolade Mascarpone Kage med Bær

Denne kage er fra den svenske blogger Linda, som har den fantastiske kageblog callmecupcake.se.
Kagen er let og luftig, men ikke lige så sød som normale chokoladekager. Det gør den dog ikke mindre god, da den lækre mascarponecreme tilføjer lidt sødme til kagen.

**Du skal bruge:**

*Til chokoladekagen*
75 g smeltet mørk chokolade 70% (jo bedre kvalitet, des bedre kage)
120 g hvedemel
25 g kakaopulver
¼ tsk bagepulver
¼ tsk natron
¼ tsk salt
100 g smør, stuetemperatur
105 g brun farin
1 æg
1 æggeblomme
1 tsk vaniljesukker
1 ¼ dl mælk

*Til cremen*
250 g mascarpone
30 g kakaopulver
35 g flormelis
2 ½ dl piskefløde

*Desuden*
Forskellige bær 3-400 gram
Flormelis til pynt.

**Sådan gør du:**

1. Forvarm ovnen på 175 grader.
2. Smør to springforme (ca. 15-16 cm) og drys med mel eller kakao.
3. Sigt mel, kakao, bagepulver, natron og salt i en skål.
4. Pisk smør og brun farin i en stor skål, til det bliver lyst og luftigt.
5. Tilsæt æg, æggeblomme, smeltet chokolade og vaniljepulver til smørmassen og bland det godt.
6. Tilsæt skiftevis melblanding og mælk under piskning. Pisk indtil dejen godt blandet.
7. Hæld dejen i springformene og bag i 23-25 min. Tjek eventuelt om kagen er færdig ved at stikke en tandstik i. Er der kagerest på når den kommer op, skal den have lidt længere.
8. Lad kagen køle af, og lav imens cremen.
9. Pisk mascarpone, kakao og flormelis til er let og cremet.
10. Tilsæt piskefløde og pisk til det har den rette konsistens.
11. For at samle kagen, skal du først smøre et lag creme på den nederste bund. Læg en masse bær ovenpå cremen. Kom den øverste bund på og fordel den resterende creme herpå. Pynt med de resterende bær, og sigt evt. med flormelis.