

Sommerkage

Igår var jeg på Sommerkage kursus hos Specialkøbmanden i Rødovre.

For de af jer som gerne vil gå mere i dybden med kagedekoration mm., så kan jeg helt klart anbefale dem her:

<http://specialkoebmanden.dk/en/courses-664/>

De har kurser i hele landet, og så er prisen helt fornuftige!

Jeg fik som sagt lavet en sommerkage. Selve kagen er en chokoladekage, og opskriften er således:

Chokoladekage

Denne opskrift passer til en rund form på 30 cm. og 7½ cm. i dybde eller 2 x 20 cm. rund bageform og 7½ cm. dybe.

Bages ved 180° i ca. 1 time og 20 min. i alm. ovn (ikke varmluft) hvis 20 cm.

Bages ved 180° i ca. 1 time og 40 min. i alm. ovn (ikke varmluft) hvis 30 cm.

Ingredienser:

- 465 g. blødt smør
- 660 g. sukker
- 2-4 spsk. vaniljeekstrakt (alt efter kvalitet)
- 6 æg fra stuetemperatur
- 400 g. hvedemel
- 320 g. god kakao
- 2 tsk. bagepulver
- 2 tsk. natron
- 100 g. god chokolade i stykker. eks. 56% callebaut i knapper eller 55% hakket sorrisi chokolade.
- evt. 50 g. hakket pecan nødder
- 6 dl. kærnemælk

Instruktion

Blødt smør, sukker og vanilje ekstrakt piskes sammen i røreskål med håndmixer til, det er rørt sammen. Æg tilsættes og piskes sammen.

Hvedemel, kakao, natron og bagepulver blandes i skål for sig. Herefter vendes de to blandinger sammen med en ske (Wilton har en rigtig god ske til dette) i hånden skiftevis lidt kærnemælk og de tørre ting i grundmassen. Kom kun lidt i ad gangen i starten.

Når det sidste af den tørre blanding kommer i dejen, så blandes chokoladen med og evt. pecan nødder.

Herefter fyldes dejen i smurt bageform, bank formen et par gange i bordet, så dejen kommer helt ud i bunden og sørg for at dejen er jævnt fyldt i formen.

Når kagen tages ud af ovnen, skal den stå ca. 10-15 min, inden den vendes ud på afkølningsrist.

