

Trøffelkage

Jeg fik mine forældre på besøg her i weekenden, og tænkte at jeg i anledningen ville afprøve en ny kage opskrift. Det blev til en trøffelkage fra "Byens Bedste Kager".

Jeg synes den blev rigtig lækker, men hvis jeg skal lave den en anden gang, vil jeg fordoble mængden af trøffelcreme (piskefløde og choko). Jeg synes at det var lige sparsomt nok, men det er jo smag og behag.

Opskriften lyder således:

Du skal bruge:

Kagen:

150 g smør

200 g brun farin

2 æg

200 g mel

2 tsk. vaniljesukker

2 tsk. bagepulver

2 tsk. natron

50 g kakao

100 g finthakket mørk chokolade 60%

100 g appelsinmarmelade

2 dl kærnemælk

Trøffelcremen:

2 dl piskefløde

200 g mælkechokolade

150 g hakkede nødder (jeg brugte valnødder)

25 cm rund springform

Sådan gør du:

1. Start med trøffelcremen. Kog fløden op. Hak chokoladen og kom den i fløden og rør rundt.

2. Stil trøffelmassen til afkøling i fryseren i 1 time, eller på køl i min. 4 timer.
3. Rør smør og brun farin sammen i en skål.
4. Rør æggene i ét af gangen.
5. Sigt mel, vanilje, natron, bagepulver og kakao i skålen under omrøring.
6. Kom derefter chokolade og appelsinmarmelade i.
7. Tilsæt til sidst kærnemælken lidt ad gangen.
8. Kom dejen i en smurt springform på 25 cm i diameter.
9. Bag kagen i ovnen ved 190 grader i ca. 60 minutter.
10. Når kagen er bagt, skal den ligge og køle af.
11. Skær kagen over, så den deles til 2 bunde.
12. Pisk trøfler ganske let med elpisker. Fordel halvdelen af den på den nederste bund.
13. Læg den anden bund ovenpå.
14. Smør resten af trøffelcremen på kagens top og sidder.
15. Pynt med hakkede nødder, der er ristet let på en tør, hed pande.

Kagen skal opbevares på køl indtil brug pga. fløden.
Min holdt i 2-3 dage, hvor den stadig var god.