

N° 32

CHOKOLADEFONDANT

Serveret med olivenis

Ingredienser:

8 personer

Kager: (8-10 stk.)

200 g god mørk chokolade

200 g usaltet smør

4 hele æg (200 g)

160 g sukker

160 g hvedemel

20 g kakao

6 g bagepulver

Is: (kræver ismaskine)

1 l sødmælk

230 g sukker

1,1 dl piskefløde

¾-1 dl ekstra jomfruolivenolie

Sådan gør du:

Kager:

Hak chokoladen fint og smelt den over vandbad. Smelt smørret og rør det sammen med chokoladen.

Pisk æg og sukker hvidt og skummende i en stor skål og vend chokoladen i med en dejskraber. Sigt mel og kakao i dejen, tilsæt bagepulver og pisk hurtigt det hele sammen. Fordel dejen i små alu-engangsforme, som er smurt med smeltet smør eller olie og bag kagerne ved 180° i ca. 10 min. – gerne med varmluft.

Is:

Varm mælken op med sukkeret, til sukkeret er helt smeltet. Det må ikke koge. Køl blandingen ned, rør fløde og olie i. Hæld massen i ismaskinen og lad den køre.

Anretning:

Tag kagerne ud af ovnen, lad dem køle lidt af og vend dem forsigtigt ud i håndfladen, foret med et viskestykke. Fordel dem på tallerkenerne og server dem varme med en kugle olivenolie-is.

TIPS:

Kagerne skal være smeltende bløde indeni – giv dem helle-re for lidt end for meget tid. Bag dem lige inden servering, da de bliver kedelige, hvis de bages i forvejen.