

## Hvidløg, Estisk Rød FS0010, Chokoladekage

Denne chokoladekage er kreeret til Hvidløgsdagen 2013. Først bliver man overrasket, derefter synes de fleste, at smagen er vidunderlig. Hvidløg går fint i selskab med chokolade.

### **Ingredienser:**

#### Bund:

3 æg  
300 gr. sukker  
150 gr. hvedemel  
1 dl. kakao  
Lidt salt  
125 gr. smør  
4 fed Estisk Rød hvidløg

#### Top:

40 gr. smør  
1 dl. piskefløde  
65 gr. sukker  
 $\frac{3}{4}$  dl. flydende honning  
100 gr. kokosmel

Bund: Pisk æggene med sukker til det er skummende. Drys mel, kakao og lidt salt i skummet igennem en si. Tilsæt smeltet smør og derefter de pressede hvidløgsfed. Hæld dejen i en smurt springform eller bradepande. Bag bunden i ca. 20 min. ved 200 grader.

Top: Smelt smør, piskefløde, sukker og honning og rør kokosmel i. Smør blandingen oven på kagen og bag videre i ca. 15. min. til toppen er gylden.

Kagen er kraftig og tæt i konsistensen.

Kirsten Hedegaard 19 sept 2013