

# Kage! Kage! Kage!

www.kagekagekage.dk

---

## Vild-i-varmen-chokoladekage

Endnu en skøn kage uden et eneste gram mel. Det medfører dels at kagen er uforskammet god og dels at den faktisk er velegnet til glutenallergikere. Den er til gengæld ikke velegnet for kaloriefobikere! Rygtet vil vide, at det var en kage af denne type, som Grevinde af Frederiksborg, Alexandra, spiste til sit bryllup med Martin Jørgensen.

Kagen er yderligere særlig på den måde, at dejen også bruges som creme ovenpå kagen. Det betyder, at man enten må kaste sig tillidsfuldt ud i risikoen for en salmonellaforgiftning, eller man må bruge pasteuriserede æggeblommer og –hvider.

Jeg har opskriften fra et gammelt udklip fra Samvirke. Et par børn anmeldte kagebøger; den ene var Henrik Boserups "Vild nem mad" lavet efter tv-programmet Vild i Varmen, der gik på DR 1 (som dengang var **hele** DR; DR 2 kom først til i 1996) i 1991.

150 g chokolade  
150 g smør  
150 g sukker

4 æg

(Tilføj evt. revet appelsinskal fra 1/2 appelsin; det vil give lidt snert.)

Smelt chokolade, smør og sukker sammen. Et vandbad eller mikroovnen kan evt. bruges. Lad blandingen køle af. Rør æggeblommerne i chokoblandingen. Pisk æggehviderne helt stive og vend dem i chokoladen.

Hæld ca. 2/3 af dejen i en form og bag den ca. 20 minutter ved 180 grader; den skal være nogenlunde fast. Stil resten af dejen/cremen på køl. Når kagen er færdigbagt skal den køle helt af. Derpå smøres resten af cremen ovenpå kagen. Lad kagen sætte sig i køleskabet.



Og så skal der nydes!

---

lise@kagekagekage.dk

Opskrifter, foredrag mm.