Chokoladekage

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	13 Min.
Tilberedningstid	13 Min.
Portioner	4
Apparat	CombiSteamer V6000 PowerSteam fra 2022

med frugtkompot

Dej

100 g mørk chokolade, brækket i store stykker

100 g smør, i ca. 1 cm store terninger

100 g sukker

3 æg

25 g mel

25 g kakaopulver

1 tsk bagepulver

Kompot

600 g abrikoser, uden sten, i ca. 1 cm store terninger

50 g sukker

½ tsk vaniljekorn

Anretning

en smule puddersukker

Dej

Kom bagepapir i bageformen.

Kom chokolade og smør i en glasskål. Kom skålen på et glasfad på den midterste hylde, og smelt smør og chokolade med mikrobølger ved 200 W i 6 minutter.

Rør sukker og æg godt sammen i en skål, indtil sukkeret er opløst. Bland chokolade i.

Tilsæt mel, kakaopulver og bagepulver, rør det hele sammen til en glat dej, og kom dejen i den forberedte bageform.

Kompot

Bland alle ingredienser sammen i en porcelænsform.

Bagning

Anbring dejen til højre, kompotten til venstre på et glasfad på den midterste hylde i ovnen. Bages med power varmluft med damp ved 180 °C i 13 minutter.

Anretning

Drys en smule puddersukker på kagen, og anret med kompot.

Tilberedelsestrin

PowerVarmluft med damp 180 °C i 13 Min.

Tips

Chokoladekagen serveres bedst lunken. Anvend andre frugter efter smag og behag.

Tilbehør

Ovnfast glasfad

Kageform, der kan gå i mikrobølgeovn

Porcelænsfad med ca. 1 l volumen

Yderligere oplysninger

Oprettet den	05.09.2023