



Ljummen chokladkaka
med hallon

Foto: Ann-Charlotte Fägerlind

Ljummen chokladkaka med hallon

Ett recept från Leva och bo

Ingredienser

8 portioner

Tillagning

300 g	mörk choklad, 70 procent
120 g	osaltat smör
8 st	ägg
2 dl	socker
200 g	hallon florsocker

Choklad och hallon är en oslagbar kombination. Denna förföriska kaka gräddas medan gästerna väntar och serveras Ljummen.

- 1 Smöra 8 ugnsfasta små formar. Fördela hallonen i formarna, spara de finaste hallonen till garnering.
- 2 Hacka chokladen och smält den tillsammans med smöret i mikrovågsugn eller över vattenbad.
- 3 Vispa ägg och socker lätt och rör bestämt ner äggvispet i den smälta chokladen. Rör blandningen till en jämn smet.
- 4 Fyll formarna med smet nästan ända upp. Låt vila i kylan till gräddning.
- 5 Grädda formarna på 225 grader i cirka 8–10 minuter. Chokladkakan skall precis lyfta men fortfarande vara rinnande i mitten. Garnera med hallon och pudra eventuellt över lite florsocker. Servera genast.

Camilla Ny

redaktionen@alltommat.se