



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

*Dessert - anvendt 22. november 2012*

### **Chokoladekage med vaniljeis.**



#### **Ingredienser:**

##### *Chokoladekage:*

2 æg, 270 g sukker, 4 spsk kakao, ½ tsk. salt, kornene fra en vaniljestang, revet skal af en halv appelsin, 85 g mel, ½ tsk. bagepulver, 100 g smeltet smør.

##### *Vaniljeis:*

150 g sukker, 250 g mælk, 150 g fløde, 4 pasteuriserede æggehvider.

#### **Chokoladekage:**

Pisk æg og sukker meget hvidt. Bland kakao, salt, vaniljekorn, appelsinskal, mel og bagepulver og vend blandingen i æggemassen. Vend afkølet smeltet smør i massen til sidst.

Fordel massen i en smurt springform og bag ved 190 grader i 20-25 minutter. Kagen skal virke rå/ubagt, når den tages ud af ovnen - den skal nok blive fast, når den er afkølet.

#### **Vaniljeis:**

Pisk æggehvider og sukker sammen, til du har en luftig og skummende masse. Tilsæt mælk og fløde og rør det hele godt sammen. Hæld blandingen i ismaskinens skål.

Server chokoladekagen med en kugle vaniljeis.