

Blødende chokoladekage

Opskriften er indsendt af Linda fra Hedensted

(12-15 stk.)

200 g mørk chokolade uden mælk

200 g mælkefri margarine

160 g hvedemel

160 g flormelis

1 tsk. bagepulver

5 æg

Smelt chokolade og margarine i vandbad.

Sigt alt mel, flormelis og bagepulver i chokoladen.

Rør æggene i et ad gangen, men pas på at dejen ikke er for varm eller kold. Den skal være lunken for ikke at klumpe.

Hældes i muffinforme (de hæver meget).

Bages ved 230 grader i 8-10 min. Kagerne skal være flydende inden i.

Serveringstip:

Server evt. med en lækker sorbet. Kagen kan godt være lidt "tung" i det, derfor frisker sorbet desserten lidt op. Et sikkert hit til en lækker gæstemiddag