

# Chokladkaka med guldkant

Ett lyxigt recept som passar lika bra till nyår som till bröllop.

1 springform



Lite träning krävs

up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

60 g mörk chokad  
50 g smör rumsvarmt  
75 g socker  
2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge  
2 st äggulor  
1 påse Dr. Oetker Mandel skalad hackad  
50 g mandelmjöl  
2 st äggvitor

### Glasyr:

250 g mörk chokad  
2 dl vispgrädde  
4 msk smör

### Dekoration:

Dr. Oetker Black & Gold strösselmix

**1** Sätt ugnen på 190 grader varmluft och smörj en springform. Smält chokladen över vattenbad. Vispa samman smör, socker och vaniljpasta i en skål. Vispa ner äggulorna en i taget. Rör ner chokladen, mandeln och mandelmjölet. Vispa äggvitorna styvt och vänd försiktigt ner i smeten. Fördela smeten i springformen och grädda kakan i 15-20 min. Låt svalna på ett galler.

## **2** Glasyr och dekoration:

Hacka den mörka chokladen och lägg i en skål. Värm grädde och smör tills det nästan kokar och häll över chokladen. Låt blandningen stå 5-10 minuter så att chokladen smälter. Blanda därefter ordentligt. Sätt kakan på ett pappersklätt galler. Fördela glasyren över kakan och dekorera med guldströssel. Låt glasyren sätta sig innan du lyfter över kakan på ett serveringsfat.