

nr. 3

Dagens opskrift er oprindeligt udviklet af kokken Andreas Hartvig som en særlig hyldest til vores egen yndling: perlerugen. Siden er kagen blevet et uvurderligt indslag som smagsprøve til sensommerens Brød & Mad Festival på Skærtøft, hvor ernæringsassistenterne fra EUC Syd serverer den for alle med hang til chokolade. Kagen bør nydes i ganske små stykker :-)

Den "fede" chokoladekage med perlerug og nødder

Udstyr: to tærtefade

300 g chokolade, minimum 60 %
300 g smør
300 g rørsukker
10 æggeblommer
15 æggehvider
150 g marcipan
150 g perlerug

Skyl perlerug godt med koldt vand og kog perlerne i rigeligt letsaltet vand i 15 til 20 minutter. Hæld vandet fra perlerne og afkøl dem straks.

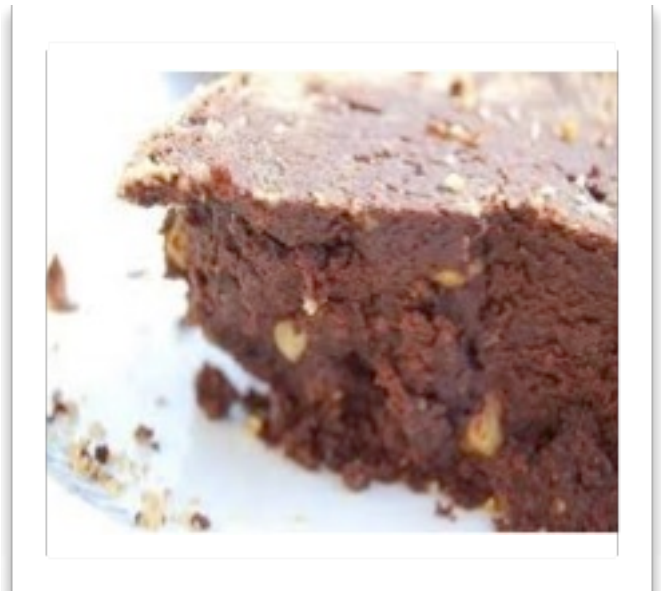
Smelt smør og rørsukker i en gryde og lad det køle lidt af. Chokoladen hakkes og smeltes i sukkermassen. Hak nødderne og kom dem i chokolademassen. Dernæst vendes æggeblommerne i.

Pisk æggehviderne stive med en lille knivspids salt i.

Riv marcipanen og bland det med perlerugen. Vend marcipanblandingen i chokolademassen og vend herefter forsigtigt æggehviderne i.

Fordel dejen i to grundigt smurte tærtefade – alternativt kan hele dejen hældes i en bradepande beklædt med bagepapir.

Kagen bages ved 150 grader i ca. 20 minutter. Herefter køles kagen af og stilles i fryseren i minimum 12 timer. Pyntes med revet chokolade inden servering.



SKÆRTOFT MØLLE®