

Opskrift på Konsulindens chokoladekage:

3 hele æg

½ dl stærk kaffe

250 g sukker

1 tsk. vanilla

150 g mel

3 spsk. kakao

1 tsk. bagepulver

25 g margarine (smeltes og afkøles)

50 g smuttede, hakkede mandler

Begynd med at sætte margarinen til smeltning (svag varme). Margarinen skal først anvendes senere.

Tag så de hele æg og den kolde stærke kaffe og pisk det så det skummer. Sukker og vanilla piskes i og nu bliver det skummende og tykt.

Mel, bagepulver og kakao blandes sammen for sig og blandes med håndkraft i den skummende blanding - ved brug af en dejskraber eller lignende. Herefter tilsættes det afkølede smør og de hakkede mandler.

Dejen fyldes i et smørsmurt, melstrøet fad og bages 50-60 min ved 170 grader.

Velbekomme fra Pigen på Stigen.