

Chokoladekage med marinerede bær

250 gr. chokolade

250 gr. smør

250 gr. sukker

1 stk. lime – skal

8 stk. æggeblommer

8 stk. æggehvider

1 stk. vanille- korn

½ l æblejuice

20 gr. jernurt

100 gr. sukker

300 gr. bl. bær

Hak chokolade og smør i tern – tilsæt sukker.

Kommes i en skål – sættes over vandbad – lad det smelte.

Røres i undervejs.

Tilsæt æggeblommerne en efter en, mens der piskes kraftigt.

Massen skal blive cremet.

Lad det køle af.

Tilsæt limeskal og vanillekorn.

Pisk æggehviderne stive.

Vendes i massen lidt efter lidt.

Kom 2/3 af massen i en bageform med bagepapir.

Bages ved 180 o i ca. 25-30 min.

Køl kagen af i fryseren.

Hæld resten af dejen over.

Stilles i fryseren igen.

Ved serveringen drysses med kakao.

Kog æblejuicen op med sukker.

Kom jernurt i – lad det trække i 15 min.

Lagen hældes over bærerne.