

## Farinchokoladecake

[www.madforsjov.dk](http://www.madforsjov.dk)

### INGREDIENSER BUND

3 3/4 dl hvedemel, plus ekstra til bordet. -2 spsk kakao — 140 g smør —2 spsk flormelis — 1-2 spsk vand

### FREMGANGSMÅDE

Sigt mel og kakao sammen i en skål. Gnid smørret ind i melet med fingerspidserne, til det ligner smuldret brødkrummer. Tilsæt flormelissen og tilstrækkelig med vand, til at det hele raskt kan samles til en fast dej. Pak dejen ind i film, og lad den hvile koldt i 15 min. Forvarm ovnen til 190 gr. Rul dejen ud på et meldrysset bord og beklæd et tærtefad med den. Læg et stykke bagepapir oveni og fyld op med tørrede bønner. Blindbag bunden i ovnen i 15 min. Tag bagepapiret med bønnerne af og bag videre i 10 min. Lad tærten køle helt af og sæt den evt, over på et serveringsfad.

### INGREDIENSER FYLD

175 g smør —4 dl brun farm —4 æg let saminenpiskede —4 spsk sigtet kakao — 150 gr mørk chokolade —3 dl piskefløde — 1 tsk chokoladeessens

### FREMGANGSMÅDE

Pisk smør og sukker luftigt i en skål og pisk æggene og kakaoen i lidt af gangen. Smelt chokoladen ved at brække den i små stykker. Kom den op i en ildfast skål over en gryde halvt fyldt, meget varmt men ikke kogende vand, Lad ikke bunden af skålen være i kontakt med vandet. Pisk den smeltede chokolade i æggemassen sammen med fløde og chokoladeessen. Skru ovnen ned til 160 gr. Fordel fyldet ud over den forbagte bund og bag tærten i 45 min. eller til fyldet lige akkurat er stivnet.

### INGREDIENSER PYNT

4 dl piskefløde —5 appelsiner — chokoladespåner og flager

### FREMGANGSMÅDE

Skræl appelsinerne og skær dem i stykker. Kog dem i 10 min. Smages til med sukker og blendes i 15 min.

Pisk fløden til skum og fordel den i et jævnt lag over tærten og pynt med chokoladeflager og spåner, og stil den på køl frem til serveringen. Portionsanret og pynt med appelsincoulis.