

Chokoladekage med karamel og havsalt



Chokoladekage med karamel og havsalt

Til et 20x20 fad

4 æg	
600 gr.	sukker
1½ tsk.	vaniljesukker
175 gr.	smør
200 gr.	hvedemel
60 gr.	god kakao
½ tsk.	bagepulver

Karamelfyld

1 dåse kondenseret mælk	
80 gr.	smør
80 gr.	brun farin
1 lille tsk.	havsalt

Dejen: Smelt smørret, pisk æggene let sammen, rør alle ingredienserne sammen og hæld 2/3 dejen i et ildfast fad beklædt med bagepapir. Gem resten af dejen.

Bag kagen i 30 minutter ved 175, til den lige har sat sig.

Mens kagen er i ovnen laves karamelfyldet. Kom smør, kondenseret mælk, salt og brun farin i en gryde. Varm blandingen op til kogepunktet under omrøring, og lad den stå på varmen i 15-20 minutter under omrøring, til sukkeret er opløst, og karamellen er blevet relativt tyk og lysebrun.

Hæld karamellen over kagen – den skal ikke falde sammen under fyldet. Fordel karamellen jævnt over kagen, og prik eventuelt hul ned til kagen, så lidt af karamellen kan trænge ned. Fordel det sidste af dejen over karamelfyldet. Det gøres lettest lidt ad gangen, så dejen smelter lidt og lettere fordeler sig.

Bag kagen færdig – i 35-45 minutter – til kagen er fast, og karamellen er blevet mørkt gyldenbrun. Lad kagen køle helt af og skær den forsigtigt ud i kvadrater.