

Chokoladetrøffelkage ca. 10 prs.

Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>Kage: Lidt smør eller olie til at smøre bagepapiret 1 ss rasp 25 g smør ½ dl vand 1 æg 85 g sukker 60 g mel 3 ss kakao 1 ts vaniljesukker 1 ts bagepulver</p> <p>Chokolade- og jordnøddetrøffel: 200 g god mørk chokolade 25 g smør 50 g peanutbutter 1 dl piskefløde 40 g sukker 3 ss grofthakkede peanuts</p> <p>Bananis: 1 l god vaniljeis (lav den evt. selv) 2 bananer 2 ss citronsaft</p> <p>Karamelsovs: 110 g sukker 1 ts citronsaft 3 dl piskefløde</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Læs først opskriften igennem2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge3. Kagen: Tænd ovnen på 175°4. Smør et stk. bagepapir, der passer i en form på 18x26 cm og drys det med lidt rasp5. Smelt smørret og tilsæt vandet. Lad det afkøle6. Pisk æg og sukker luftigt7. Bland mel, kakao, vanilje og bagepulver – si det og rør det i dejen sammen med smørret – bland det godt. Hæld dejen i formen, og bag den i den nederste del af ovnen ca. 10 min. (her ca. 15 min) Sæt den i køleskabet til afkøling8. Trøffel: Hak chokoladen fint. Hak peanut groft. Bring fløde og sukker i kog. Rør chokolade, smør og peanutbutter i fløden, tag det af varmen, men vær sikker på, at chokoladen er helt smeltet, rør det jævnt og kom så de hakkede peanut i – lad det afkøle lidt – og fordel det så på kagen og stil det på køl. Kan også fint fryses til senere brug.
Redskaber	
	<ol style="list-style-type: none">9. Karamelsovs: Smelt sukker og citron ved middelvarme i en gryde – lad det blive gyldenbrun. Hæld så lidt af fløden i mens du rører og hæld så resten af fløden i. Skru helt op og når det koger, skal det koge i 10 min. Hæld det i en beholder med låg (når det er lidt afkølet) og sæt det i køleskabet til senere nydelse ;-)10. Bananis: Skræl og mos bananerne sammen med citronsaften. Rør dem i isen, fryses mindst 2 timer11. Tag kagen ud ½ time før servering. Skær den i terninger. Drys kakao over. Server med karamelsovs og bananis