

Chokoladebunde

Ingredienser:

425 g Sukker

375 g Smør

425 g Hel æg

150 g Hvedemel

150 g Majsstivelse el/ Snow Flake

50 g Kakao

10 g Natron

10 g Vanille Sukker

¼ knsp. Hjortetaksalt

75 g Sødme

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser skal have stuetemperatur, for at få det bedste resultat.

Smør og sukker røres hvidt, æggene tilsættes lidt efter lidt, derefter sigtes tør ingredienserne og vendes i masse. Til sidst vendes mælken i massen.

Dejen smøres ud i ca. ½ cm tykkelse.

Bagetemperatur: 160 °C (justeres efter din ovn)

Bagetid: 6-7 minutter, alt efter tykkelsen på chokoladebunden.

Restaurant Lillering Skov & Restaurant Gammel Høver Kro

Brian Brøckner & Heine Skriver