

# CHOKOLADEKAGE MED JORDBÆRSALAT



Kagen: (10 til 12 stykker)

100 g chokolade 70 %

100 g smør

2 æggeblommer

100 g sukker

150 g æggehvide

Smelt chokolade og smør i en stor gryde til det er ca 45°C. Rør æggeblommen i.

Pisk æggehviderne ved mellem hastighed og tilsæt sukker lidt efter lidt. Pisk det til en tynd flødeskumskonsistens.

Vend en tredjedel af hviderne i den varme chokolade, vend herefter resten i. Temperaturen må ikke være under 30°C ellers vil chokoladen størkne og massen falde sammen.

Kom massen i en bagepapirforet form på størrelse med en lille 1/2 bradepande. Bag den ved 150°C i ca. 45 min og skær den herefter ud i passende stykker. Smager bedst lun.

Spis jordbærsalat til, lavet af jordbær skåret i mundrette stykker og derefter vendt i kirsebærvin indkogt til sirupskonsistens. Skal være kølet af, før du hælder den over jordbærrene.

Lige før servering tilsættes et skvæt kirsebærvin.



## FREDERIKSDAL KIRSEBÆRVIN

Opskrifter af Jan Friis-Mikkelsen, Restaurant Tinggården, [www.tinggarden.dk](http://www.tinggarden.dk)  
Dansk Kirsebærvin fra Frederiksdal Gods, Lolland. [www.frederiksdal.com](http://www.frederiksdal.com)