

## Chokoladekage med marinerede bær

250 gr. chokolade	½ l æblejuice
250 gr. smør	20 gr. jernurt
250 gr. sukker	100 gr. sukker
1 stk. lime – skal	300 gr. bl. bær
8 stk. æggeblommer	
8 stk. æggehvider	
1 stk. vanille- korn	

Hak chokolade og smør i tern – tilsæt sukker.

Kommes i en skål – sættes over vandbad – lad det smelte.

Røres i undervejs.

Tilsæt æggeblommerne en efter en, mens der piskes kraftigt.

Massen skal blive cremet.

Lad det køle af.

Tilsæt limeskal og vanillekorn.

Pisk æggehviderne stive.

Vendes i massen lidt efter lidt.

Kom 2/3 af massen i en bageform med bagepapir.

Bages ved 180 o i ca. 25-30 min.

Køl kagen af i fryseren.

Hæld resten af dejen over.

Stilles i fryseren igen.

Ved serveringen drysses med kakao.

Kog æblejuicen op med sukker.

Kom jernurt i – lad det trække i 15 min.

Lagen hældes over bærerne.