

Bitter chokoladecake m/ rødvinsmarineret jordbær marseponecreme 10 personer.

300 gr. mørk chokolade 70%

300 gr. smør

200 gr. sukker

3 dl. Æggeblommer

1 pk. Marsepone

1 stk. appelsin – saft og skal

2 spsk. flormelis

½ fl. Rødvin

2 dl. Appelsinkoncentrat

1 stk. citron – saft

1 stk. vanillestang – marven

500 gr. jordbær

Smelt chokoladen over vandbad.

Pisk sukker og æggeblommer skummende.

Vendes i chokoladen.

Tilsæt blød smør i tern – vendes grundigt.

Bag kagen i en tærteform foret med smurt bagepapir ved 150 o i en time.

Lad den hvile i 5-6 timer.

Lage:

Kog alle ingredienser ned til det bliver sirupsagtigt.

Skær jordbær i skiver.

Lad det trække et par timer.

Rør marsepone sammen med appelsin – skal og saft.

Vend flormelis i.