

Chokoladecake med marineret ananas.

150 gr. mørk chokolade

150 gr. sukker

150 gr. smør

4 stk. æg – æggeblommer og hvider

chokoladespåner til pynt

1 stk. ananas

4 dl. appelsinsaft

150 gr. sukker

1 stk. vanillestang - marv

1 dl. brun rom

Smelt chokolade, smør og sukker over vandbad.

Tag chokoladen af og lad den køle lidt af.

Kom æggeblommerne i og pisk igen over vandbad under konstant piskning til cremen er tyk.

Tages af varmen.

Pisk æggehviderne stive - ikke for stive.

Vend æggehviderne i chokolademassen lidt af gangen.

Smør portionsforme med smør og drys med sukker.

Fordel 2/3 af dejen i formene.

Bages i en forvarmet ovn ved 170 o i ca. 20-25 min.

Tag kagerne ud og afkøl dem.

Tages ud af formene.

Fyld den sidste dej på kagen - sættes på køl.

Ananas:

Kog appelsinsaft og sukker sammen med vanille - marv og stang.

Skræl ananas og skær den i mundrettede stykker.

Kom lage over og rom over ananasstykkerne.

Lad det trække i ca. 1 time.

Hæld lagen fra ananas op i en gryde og kog det ned til sirup.

Pres ananas i forme og vend dem ud ved serveringen.