

## Sjokoladecake á la Labro med havsalt og chili

Dette er en oppskrift som er doktorert litt på igjennom årenes løp, og er Cecilies favoritt bursdagskake og standard dessert på Thanksgiving.

Hvorfor? Fordi denne er den eneste kaken jeg kan lage...

Kaken rekker til 18, eller til 12 søtmonser. Passer godt med et par kuler vaniljeis!

### Ingredienser:

- 300 gram mørk kokesjokolade (100 gram er til garnering)
- 100 gram lys kokesjokolade
- 300 gram smør (eller Bremyk – fungerer utmerket)
- 4,5 dl sukker
- 9 egg
- 2 ¼ dl speltmel (eller vanlig mel, for de som tåler det)
- 3 strøkne teskjeer bakepulver
- 1 strøken teskje finmalt havsalt

For en spesiell sjokoladecakeopplevelse:

- 1 strøken teskje finmalt chili (uten frø!). Smak deg fram - skal bare være en ettersmak, ikke en sjokkopplevelse...

For en "Brownies-variant":

- Et par bokser hvalnøtter (slik du finner over alt – omtrent samme diameteren som en tunfiskboks men nesten tre ganger så høy) – grovhakket

### Og så var det tilmekkingen...:

Bryt sjokoladen (minus de 100 grammene til garnering) i biter og smelt den i vannbad (et par høye kaffekopper med sjokoladebiter i en kjele med smått putrende vann gjør også susen).

Rør smør og sukker porøst. Tilsett eggene, et par i slengen. Så den smeltede sjokoladen, og så mel iblandet bakepulver – og eventuelt chili og havsalt.

Vend så inn hvalnøttene, om du ikke har venner med nøtteallergi. Er virkelig godt!

Hell røren i en godt smurt ildfast form av det litt generøse slaget – langpanne blir for stort, en 22 mm blir for liten – noe midt imellom?

Stek på nederste rille på 75 grader C. Sjekk etter ca 50 min. Du skal ikke få en bakepinne med rennende røre, men den skal heller ikke være tørr – skal være myk og litt «guey» i midten.

Når ferdig stekt, finhakk platen med 100 g mørk kokesjokolade og strø over. Og pynt med hva enn du finner på i tillegg.

Cec elsker seigmenn. De bør ikke legges på før det har gått en time!

Kos dere!

