

## Fransk Cafékage

125 g smør  
350 - sukker  
100 g mørk chokolade 70 %  
2 dl ymer  
2 æg  
1 tskf. vanillesukker  
2 - bagepulver  
275 g mel  
25 - malede mandler

### Fyld:

3 spsk. kakao  
3 - sukker  
2 ½ dl. fløde

### Pynt:

Ca. 50 g smuttede mandler

Til dejen røres smør og sukker. Chokoladen smeltes over kogende vand og tilsættes sammen med æggeblommer og ymer. Røres sammen. Så tilsættes mel, bagepulver, vanillesukker, malede mandler, og når dette er rørt sammen tilsættes de stiftpiskede hvider.

Dejen fyldes i en velsmurt form, drysset med rasp. Den skal rumme ca. 2 liter og have løs bund. På dejen lægges de smuttede mandler i kanten og i en stjerne på midten.

Bager på nederste rille ved 200° i ca. 1 time.

Når kagen er kold, flækkes den og lægges så sammen med fyldet:

Rør kakao og sukker med den upiskede piskefløde lidt efter lidt, til det er en tyk masse.

Det er en skøn kage, som gerne må stå med fyldet til dagen efter. Kan også fryses. Optøningstid 2 timer.