

Súkkulaðikaka

með Dumle "go nuts" kremi

- 100 g smjör
- 2 pokar Dumle (240 g)
- 2 egg
- 1 ½ dl sykur
- 1 ½ dl hveiti
- 2 ½ msk Cadbury's kakó
- 1 tsk Tørsleffs vanillusykur
- ½ tsk salt

Ofn hitaður í 175 gráður við undir- og yfirhita. Smjórið er brætt ásamt Dumle molunum við meðalhita. Egg og sykur hrært þar til blandan verður létt og ljós. Þá er hveiti, kakói, vanillusykur og salti bætt út og hrært í örstutta stund þar til allt hefur blandast saman (gætið þess að hræra ekki lengi). Að síðustu er Dumleblöndunni blandað út í.

Hellt í smurt smelluform og bakað við 175 gráður í um það bil 20 mínútur. Þegar kakan er orðin köld er kremið sett á.

DUMLE GO NUTS KREM

- 1 poki Dumle go nuts (175 g)
- 2 msk rjómi

Dumle go nuts bitarnir eru settir í pott og bræddir við vægan hita. Rjóma er bætt út í þar til blandan hefur náð passlegri þykkt. Þegar kakan er orðin köld er hún tekin úr bökunarforminu og Dumle hnetukreminu dreift yfir kökuna. Best er að geyma kökuna í kæli yfir nóttu áður en hún er borin fram. Gott er að bera kökuna fram með rjóma og ferskum berjum.

