

## **CHOKOLADEKAGE MED KAMEL OG HASSELNØDDER**

8-10 personer

250 g mel  
300 g sukker  
6 spsk. kakaopulver  
1½ tsk. bagepulver  
1 tsk. vaniljesukker  
100 g hakket chokolade, kan undlades  
1 knsp. salt  
2 æg  
150 g smør  
2½ dl mælk



200 g hasselnødder, hakket groft og ristet hurtig af på en varm pande i ca.8 minutter med konstant rørende i nødderne.

1 dåse kogt kondenseret mælk, skal koges i 4 timer under konstant kogende vand. Det er vigtigt at den hele tiden er dækket med kogende vand, da den kan eksplodere og så har du karamel i hele køkkenet. Når den har kogt så lad den stå i vandet lidt og så tag den op og lad den køle helt af og sæt i køleskabet. Når du har brugt det karamel du skal bruge så kom resten i en tæt lukket boks og opbevare i køleskabet.

Bland alle de tørre ingredienser sammen. Smelt smørret, pisk æggene i den tørre blanding og dernæst smeltet smør og mælk. Pisk til det er fin og jævnt og kom i en smurt form (bradepande ca. 25x35) eller krøl noget bagepapir sammen og fold det ud igen og så det nemmere at få til at passe ned i formen. Hæld dejen i formen og bag den i midten på 200° i ca. 30-35 minutter, tjek efter med en tandstik om det sidder rå dej på, hvis der gør skal den have lidt mere. Den skal være lidt svampet indeni. Lad den køle af på en rist.

Når kagen er kølet helt af, smør du karamel ud i et jævnt lag og drysser hasselnødderne ud over hele kagen.