

Anni Eriksens Chokoladekage med squash

250 gram smør
325 gram sukker
2 tsk vaniljeekstrakt eller vaniljesukker
1 tsk natron
½ tsk bagepulver
2 store æg
1 dl yoghurt naturel
100 gram spelt mel
200 gram hvedemel
50 gram kakao
350 gram groftrevet squash
150 gram groft hakket chokolade (fx 150 gram mælkecho. Og 50 gram mørk chok.)
50 gram mørk chokolade til at rive over den bagte kage.

Skær smør i grove tern. Læg det i en røreskål sammen med sukker, vanilje, natron og bagepulver. Pisk det godt sammen. Tilsæt æg og yoghurt, pisk igen. I med mel, kakao, squash og chokolade. Rør dejen sammen – kun kortvarigt til den er ensartet. Hæld dejen i en smurt bageform (ca 25 cm i diameter). Bag kagen ved 190 grader ca. 25 – 30 min. Stik med spids kniv eller strikkepind – kommer den ud uden dej på, er den færdigbagt.

Riv 50 gram mørk chokolade over den varme kage og lad den køle af, før der skæres.
Kan evt. drysses med morgenfruekronblade.