

Gateau Marcel

Ingredienser

175 g chokolade
175 g smør
175 g sukker
8 stk. æggeblommer
4 stk. æggehvider
Kakaopulver

Fremgangsmåde

Smelt smør og chokolade. Pisk æggeblommer og $\frac{2}{3}$ af sukkeret helt hvidt. Pisk hviderne stive, og tilsæt resten af sukkeret. Chokomasse og blommer vendes sammen. Hviderne vendes efterfølgende i $\frac{2}{3}$ af massen bages ved 180°C i ca. 30 minutter.

Kagen afkøles helt, og resten af massen fordeles på toppen. Kagen skal igen have lov til at sætte sig i køleskabet.

Drysses med kakao og spises.

