

Fra Tørsleffs blå bagebog:

# Konsulindens chokoladekage

## Opskrift på 1 kage i sandkageform

*Dej: 3 hele æg, ½ dl stærk kaffe, 250 gram sukker (helst rørsukker), 1 tsk. vaniljesukker, 150 hvedemel, 3 spsk. kakao, 1 tsk. bagepulver, 125 g smeltet smør eller margarine, 50 g smuttede hakkede cashewnødder eller mandler.*

Pisket dej: Hele æg og kold kaffe piskes, til det skummer.

Sukker og vaniljesukker piskes i, til det er tykt og skummende.

Mel, bagepulver og kakao sigtes sammen  
og blandes i med let hånd.

Smeltet, afkølet smør og cashewnødder røres forsigtigt i.

Dejen fyldes i en smørsmurt, melstrøet sandkageform,  
der stilles i forvarmet ovn.

Bagetid: Ca. 1 time ved 170 grader.