

# Bentes himmerrigskage

100 g smør  
225 g sukker  
2 dl mælk  
175 g mel  
2½ tsk. bagepulver  
1 tsk. Vanilla  
4 æggehvider

## **Fyld:**

50 g mørk reven chokolade  
2 spsk. hakkede mandler (eller valnødder)

## **Glasurcreme:**

50 g chokolade  
75 g sukker  
½ dl vand  
2 æggeblommer  
1 spsk. smør

## **Pynt:**

Hakkede mandler

Pisk æggehviderne helt stive i en skål for sig.  
Dernæst piskes smør og sukker hvidt i en anden skål.  
Mel, Vanilla og bagepulver blandes og tilsættes skiftevis med mælken.  
De stiftpiskede æggehvider vendes nu i dejen.  
Halvdelen af dejen kommes i en smurt springform, fyldet fordeles hen over, og resten af dejen kommes ovenpå.

Bages ved 180° i ca. 50 min. til kagen er gylden og gennembagt.  
Kagen afkøles.

Chokolade, sukker og vand koges. Afkøles lidt inden æggeblommerne hurtigt piskes i, og smørret tilsættes.  
Fordeles over kagen og der pyntes med mandler.

