

Sandra, eller SandeeA som hun kaller seg, er lærer og tobarnsmor. På fritiden lager hun mat og blogger på larecetadelafelicidad.com.



Silikonformen til denne kaken får du kjøpt på Amazon.com, søk på Choc a Block. Den koster \$7 pluss frakt.

PÅ BAR KAKE

DU TRENGER EN SPESIELL FORM TIL DENNE SJOKOLADEBARKAKEN, MEN BRUKEN ER IKKE BEGRENSET TIL MATBLOGGER SANDRAS OPPSKRIFT. SLÅ DEG LØS!

OPPSKRIFT OG FOTO: SANDRA MANGAS HERNANDEZ

Sandra Mangas Hernandez (38 år) fra Spania startet matblogg da hun ble mor for 5 år siden. Bloggen *La receta de felicidad* (oppskriften på lykke) fikk fart på seg da Sandra laget brownies inni egg til et bloggtreff. Bildene gikk sin seiersgang både på nett og i andre medier. For to år siden la hun om til tospråklig blogg og har hatt oppskriftene sine i avisene *El País*, *Huffington Post* og *Wall Street Journal*, samt magasinet i *Bon Appétit*. Lyse og pene

bilder er et must for populære matbloggere, men oppskriftene gjør Sandra unik. De er kreative og nyskapende, uten å være alt for kompliserte. At hun er like god på matretter til hverdagsbruk som fristende kaker er også en stor del av hennes suksess.

Sjokoladebarkaken kan lages etter Sandras metode, men bare fantasien setter begrensninger. Lag sjokoladecake, trekk den med hvit, mørk eller lys sjokolade, lag gele, iskrem, isbiter eller konfekt når du først har kjøpt formen.

Sjokoladebarkake

3 egg
75 g sukker
40 ml nøytral olje
75 g hvetemel
1 ts bakepulver
350 g mørk sjokolade

FYLL
125 ml kremfløte
1 ss sukker

Sett ovnen på 180 °C og smør formen. Rør sammen egg og sukker til eggedosis. Rør inn oljen. Vend inn hvetemel og bakepulver. Hell røren i formen, den bør fylle omtrent 3/4 - ellers blir det for mye, og stek i 25 minutter. Sjekk at kaken er ferdig før du tar den ut. Avkjøl på rist i minst 15 minutter før du prøver å fjerne formen. Legg den opp ned og trykk kaken forsiktig ut. Avkjøl helt før du skjærer bort kantene fra formen og deler kaken i to lag. Stivpikskremfløten med sukker og smør på nederste lag. Legg på øverste lag. Rengjør formen helt og tørk godt. Smelt sjokoladen i vannbad eller mikrobølgeovn. Hell i formen til bunnen er dekket, og ha i kaken. Hell resten av sjokoladen rundt kaken og over toppen. Sett kaken noen timer i kjøleskapet for å stivne. Vær forsiktig når du trykker kaken ut av formen igjen. Du kan eventuelt lage en sjokoladekrem til å dekke kaken med, men da mister du den tydelige sjokoladebarfølelsen. Varm opp 2 dl kremfløte, og ha i 250 g sjokolade og 50 g smør mens det er varmt, rør til alt er smeltet. La stå og avkjøle seg 10 minutter, så kremen setter seg. Legg kaken på en rist, og hell kremen godt over. La kaken stå i kjøleskapet noen timer og sette seg. Så er det bare å vente på de overaskede ansiktene når du serverer sjokolade-sjokoladecake.

