

## KIKSEKAGE



Firkantede vanillekiks ca. 225 g.  
300 g. mørk chokolade  
3-4 dl. piskefløde  
100 g. flormelis  
50 g. usaltet smør

Beklæd en sandkage/rugbrødsform med tilklippet bagepapir.

Hak chokoladen meget fint og kom den i en skål. Bring piskefløde og flormelis i kog under omrøring. Hæld langsomt flødeblandingen over chokoladen mens der røres.

Lad chokolademassen køle lidt af mens smørret deles i små stykker.

Tilsæt smørret lidt af gangen.

Rør det hele godt sammen og stil det i køleskabet ca. 15 min.

Tag chokoladecremen ud og fordel det lagvis med kiks i formen.

Dæk formen med film og stil kagen i køleskabet til næste dag.