

# Om sorg. Og sjokoladecake.

## Om sorg.

Jeg merket det da jeg la meg i går og da jeg sto opp i dag. At denne dagen er vond for så veldig mange. Selv mistet jeg ingen nære og kjære, kun en slags uskyld eller trygghet, men INGENTING sammenlignet med de som var der. Eller de som kjente noen og elsket noen og som savner og sørger. Vi var på den blå sten i Bergen i dag. Og Bergen viste seg fra sin tristeste side, den gråt med de gråtende, det ble aldri helt lyst i dag her og regnet henger ennå som grå vatt over fjellene. Selv har jeg alltid fryktet sorgen, for ingen slipper unna den. Det er bare et spørsmål om når. Og så får man håpe at det finnes mange til å trøste.



Fra den blå sten i dag.

## Og sjokoladecake.

Ideen om denne sjokoladekaken kom egentlig fordi Herr Bolle og broren hans to dager på rad tok med seg sjokoladeformkake hjem fra butikken. Selv synes jeg den var kjip og tenkte at de fortjente the real thing. Ærlig talt. Jeg fant to oppskrifter jeg vinglet mellom og endte med en fra Nigellas fest. Og angret ikke altså. Men tror jeg må prøve den andre for sikkerhetsskyld. En annen dag da.



Til en kake i brødform:

200 g hvetemel

1/2 ts natron

50 g bakekakao

250 g sukker

175 g mykt smør

2 egg

1 ss vaniljeekstrakt (eller vaniljesukker)

75 ml rømme eller yoghurt naturell

\*

125 ml kokende vann (rett fra vannkokeren)

ca 100-150 gram hakket sjokolade

Sett stekeovnen på 170 grader. Legg bakepapir i en brødform (viktig!).



Jeg satt beholderen til foodprossesoren på kjøkkenvekten og veide opp alle ingrediensene frem til det kokende vannet også kjørte jeg det i maskinen til en jevn røre. Skrap så røren ned fra sidene og kjør igjen. Tilsett det kokende vannet gjennom påfyllingsrøret mens foodprossesoren er i gang. Når alt er blandet sammen heller du røren i formen og steker den i 1 time på 170 grader.

Sett kaken på en rist og la den bli **helt kald** før du løfter den ut av formen. Den blir bare bedre og bedre for hver dag, men den forsvinner dessverre ganske raskt.

