

## Valnötskaka

125 g	mörk blockchoklad
1 dl	olivolja
2 dl	strösocker
3	äggulor
2 tsk	vaniljsocker
4 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver
1 $\frac{1}{2}$ dl	grovt hackade valnötskärnor (ca 75 g + några till garnering)
2 dl	mjök
3	äggvitor
100 g	mörk blockchoklad till garnering

- Sätt ugnen på 175° C. Smöra och bröa en bakform med löstagbara kanter, ca 26 cm i diameter.
- Smält blockchokladen i ett vattenbad. Rör socker och olivolja poröst. Tillsätt en äggula i taget.
- Blanda de torra ingredienserna för sig. Rör försiktigt ner mjölblandningen i äggsmeten. Rör ner den smälta chokladen och valnätterna. Tillsätt mjölken.
- Vispa äggvitorna till ett hårt skum och vänd ner det i smeten. Blanda försiktigt.
- Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen i ca 40 min. Låt kallna. Garnera kakan med smält blockchoklad och hela valnötter.