Sjokolademoussekake



Ingredienser

Sjokoladebunn:
500 g ferdig kransekakemasse (f.eks. Odense)
4 egg
2 ss kakao

Sjokolademousse:
250 g kokesjokolade
1 egg
2 ss sukker
3 dl kremfløte

Pynt:
1 rød marsipanrose og noen grønne marsipanblader

Fremgangsmåte

Del opp kransekakemassen i små biter og ha i en food processor sammen med eggene og kakao. Kjør alt sammen på full hastighet til deigen er luftig. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kakebunnen på et passende kakefat og fest kakeringen rundt.

Pisk egget og sukkeret luftig. Smelt kokesjokoladen over vannbad og bland i. Pisk kremfløten stiv og ha i. Bland moussen godt.

Hell moussen over bunnen i formen og sett kaken i kjøleskapet til moussen har stivnet. Skjær forsiktig langs kanten av kaken med en kniv. Fjern kakeringen og pynt f.eks. med en marsipanrose.

Tips

Det er viktig at moussen blandes godt, ellers kan det oppstå hvite kremflekker i den mørke moussen, og det ser ikke særlig delikat ut. Bruk gjerne stålvisp.

Se også oppskriften på "Sjokolademoussekake med bær", "Afrodites drøm", "Mokka sjokolademoussekake" og "After Eight sjokolademoussekake".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolademoussekake