Sjokoladekake med sjokolademousse



Ingredienser

Sjokoladekake:
2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ss kakao

Sjokolademousse:
1 pk lys sjokolademousse (Toro)
3 dl melk

Pynt:
høvlet mørk sjokolade
sjokoladesaus (Freia)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og kakao.
Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-45 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Lag sjokolademousse som anvist på pakken: Pisk pulveret med 3 dl melk med mikser i 3 minutter. Avkjøl i kjøleskapet i 5-10 minutter. Rør av og til. Sjokolademoussen skal bli tykkere (slik at den kan smøres over kaken), men ikke stivnet.

Del kaken i to bunner. Fordel omtrent halvparten av sjokolademoussen over bunnen. Legg på den andre kakebunnen og fordel resten av sjokolademoussen jevnt over hele kaken. Dryss over høvlet sjokolade. Sett kaken i kjøleskapet i en time, til sjokolademoussen har stivnet. Før servering kan du pynte kaken ved å ringle over sjokoladesaus.

Tips

1 pk Toro lys sjokolademousse er på 73 g pulver. Blandet med 3 dl melk gir en pakke 6 porsjoner sjokolademousse.

Til pynt kan du bruke Freias sjokoladesaus på flaske (ikke bruk den som stivner på isen).

Kaken er holdbar i et par dager om den oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-sjokolademousse