Mørk hemmelighet



Ingredienser

Sjokoladepudding:
3 dl melk
100 g kokesjokolade
5 plater gelatin

Fruktfromasj:
1 stor boks hermetisk fruktcocktail (se tips)
1 pk gelé med sitronsmak
2 plater gelatin
6 dl kremfløte
100 g rosiner
100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Dekk innsiden av en rund kakeform (26 cm i diameter) med tynn plastfolie (gladpack). Sett formen i fryseren i 30 min.

Bløtlegg gelatinplatene til sjokoladepuddingen i kaldt vann i 10 min. Kok opp melken i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha også dette i den varmel melken. Rør til både gelatinen og sjokoladen har smeltet i den varme melken. Avkjøl litt og hell blandingen så i kakeformen som har vært i fryseren. Sett i kjøleskapet til sjokoladepuddingen har stivnet (se tips).

Bløtlegg gelatinplatene til fruktfromasjen i kaldt vann i 10 min. Sil cocktailfrukten fra fruktlaken. Sett frukten til side. Ha fruktlaken i en kjele og kok opp. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha i sammen med sitrongelépulveret. Rør til gelatinen og gelépulveret har løst seg opp. Avkjøl blandingen til den er romtemperert, men fortsatt helt flytende.

Pisk kremfløten til luftig krem. Rør i den avkjølte frukt- og gelélaken. Pisk godt med stålvisp, slik at blandingen blir luftig og klumpfri. Vend så i den hermetiske frukten, rosiner og hakkede valnøtter.

Fyll fruktfromasjblandingen i kakeformen og glatt til overflaten. Sett kakeformen tilbake i kjøleskapet i et par timer (eller over natten) til fruktfromasjen har stivnet.

Før servering snus kaken over på et kakefat. Fjern kakeformen og dra helt forsiktig av plastfolien. Hvis du vil, kan kaken pyntes med valnøtter og sprøytet krem.

Tips

1 stor boks fruktcocktail veier 825 gram, hvorav 470 gram frukt og 355 gram lake.

Hvis du vil at sjokoladepuddingen også skal dekke kantene av kaken, må du stadig sørge for å snurre på formen, slik at puddingen fester seg i kantene etterhvert som den stivner mer og mer. Gidder du ikke det (eller får det ikke til, slik som meg), lar du bare være å dekke kantene med sjokoladepuddingen.

Kaken oppbevares kaldt frem til servering. Den egner seg ikke så veldig godt til frysing, men kan uten problemer lages dagen i forveien og oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mork-hemmelighet