



Dobbel sjokolademoussekake

Ingredienser

Kakebunn:

- 500 g ferdig kranskekakemasse (se tips)
- 4 egg
- 2 ss kakao

Sjokolademousse (lys):

- 300 g melkesjokolade
- 2 ss kremfløte
- 1 egg
- 2 ss sukker
- 3 dl kremfløte

Sjokolademousse (mørk):

- 250 g kokesjokolade
- 2 ss kremfløte
- 1 egg
- 2 ss sukker
- 3 dl kremfløte

Pynt:

- mørke marsipanroser eller annen sjokoladepynt
- melisdryss

Fremgangsmåte

Kakebunn:

Del opp kranskekakemassen 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. Vask formen og legg kakebunnen tilbake i den rene kakeformen.

Sjokolademousse (lys):

Pisk egget og sukkeret luftig. Smelt melkesjokoladen over vannbad sammen med fløten. Rør den smeltede sjokoladen jevn og bland inn i eggedosisen med en slikkepott. Pisk kremfløten stiv og ha i. Bland moussen godt.

Hell moussen over bunnen i formen og sett kaken i kjøleskapet i et par timer (eller over natten) til moussen har stivnet.

Sjokolademousse (mørk):

Gjenta prosessen med den mørke sjokolademoussen: Pisk egget og sukkeret luftig. Smelt kokesjokoladen over vannbad sammen med 2 ss fløte. Rør den smeltede sjokoladen jevn og bland inn i eggedosisen med en slikkepott. Pisk kremfløten stiv og ha i. Bland moussen godt.

Hell den mørke sjokolademoussen over den lyse sjokolademoussen i formen og sett kaken tilbake i kjøleskapet i et par timer (eller over natten) til også den mørke moussen har stivnet.

Pynting:

Skjær forsiktig langs kanten av kaken med en kniv. Fjern kakeringen og flytt kaken forsiktig over på et kakefat ved hjelp av en stor steke-spade.

Pynt kaken med et melisdryss og mørke marsipanroser eller annen sjokoladepynt.

Tips

♥ Ferdig kransekakemasse fås kjøpt i de fleste norske matvarebutikkene. Se etter grønn rull fra Odense.

♥ Det er lurt å sette kakebunnen tilbake i formen før du har i sjokolademoussen. Alternativt kan du sette den ferdigstekte kakebunnen på et fat og feste kakeringen rundt kaken (du slipper da å flytte kaken over på fat etterpå), men da må du være

nøye på at kakeringen fester helt tett rundt kaken, ellers kommer sjokolademoussen til å renne utover fatet før den har stivnet. Jeg foretrekker å ha kaken i formen for å unngå dette og synes det går greit å flytte den ferdige kaken over på et fat når jeg bruker en stor, bred stekespade.

♥ Jeg har her pyntet kaken med mørke marsipanroser (fra Dr Oetker), som fås kjøpt i enkelte store matvarebutikker (f. eks. hos Meny). Det går selvsagt fint å pynte med annen sjokoladepynt også!

♥ Det går fint å lage kaken over et par dager, for eksempel kakebunn og lys sjokolademousse den ene dagen, mørk sjokolademousse den andre dagen og servere den tredje dagen. Bare pass på å kjøpe kremfløte med lang nok holdbarhet. La kaken stå kjølig helt frem til servering.

© 2004 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dobbel-sjokolademoussekake>