Lakriskake med melkesjokolademousse



Ingredienser

Lakriskake:
♥ 400 g ekte marsipan (se tips)
♥ 45 g rålakrispulver (se tips)
♥ 4 egg
♥ 2 ss hvetemel

Melkesjokolademousse:
♥ 1 egg
♥ 2 ss sukker
♥ 250 g melkesjokolade
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ sjokoladelinser
♥ lakriskuler

Fremgangsmåte

Lakriskake:

Del opp marsipanen i biter og ha dem i en food processor sammen med rålakrispulver, egg og hvetemel. Kjør alt sammen til en luftig deig.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. 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 (se tips).

Melkesjokolademousse:
Pisk egget og sukkeret luftig. Smelt melkesjokoladen over vannbad og bland i, litt om gangen. Pisk kremfløten stiv og vend kremen i til slutt.

Hell mousseblandingen over bunnen i formen og sett kaken i kjøleskapet til moussen har stivnet (gjerne over natten).

Skjær forsiktig langs kanten av kaken med en kniv. Fjern kakeringen og pynt kaken for eksempel med sjokoladelinser og lakriskuler.

Tips

♥ Ekte marsipan er marsipan med høyt mandelinnhold og ekstra god smak og fås kjøpt i de fleste butikker (lilla rull fra Odense).

♥ Rålakrispulver (også kalt lakrisgranulat) er grovkornet lakrispulver som smaker søtt og veldig godt. Jeg bruker rålakrispulver fra Mill & Mortar som blant annet fås kjøpt i butikkene til Meny.

♥ Det er viktig at du lar kaken bli helt kald før du tar den ut av formen og dekker med melkesjokolademousse, ellers blir sjokolademousseblandingen flytende. Pass på at kakeringen strammer godt rundt kaken før du heller over sjokolademousseblandingen, ellers renner mousseblandingen ut av formen. Bruk eventuelt ringen på en kakeform som er littegrann mindre (22 cm i diameter).

♥ La kaken stå kaldt helt frem til servering. Den egner seg ikke så godt til frysing, men kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lakriskake-med-melkesjokolademousse