Det søte liv...

Mississippi Mud Pie



Ingredienser

Oreobunn:
♥ 450 g Oreokjeks
♥ 100 g smør

Sjokoladekake uten mel:
♥ 100 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 2 ss espressopulver
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 0,5 dl kald kaffe (eller kaffelikør)
♥ 6 egg
♥ 2,5 dl sukker

Sjokoladepudding:
♥ 200 g sukker
♥ 1 dl kakaopulver
♥ 0,5 dl maisenna
♥ 4 eggeplommer
♥ 6 dl helmelk
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 60 g smør
♥ 2 ts vaniljeekstrakt

Kremtopping:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss sukker

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Oreobunn:
Knus Oreokjeksene i food processor og bland smulene med smeltet smør. Ha bakepapir i bunnen av en høy springform som er 24 cm i diameter (har du ikke en høy form, kan du bruke en springform som er 26 cm i diameter). Press kjekssmulene utover i bunnen og litt oppover kantene av formen. Sett formen i kjøleskapet mens du lager deigen til sjokoladekaken.

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en kjele. Tilsett oppdelt kokesjokolade og la sjokoladen smelte i det varme smøret. Ta kjelen av platen og rør inn espressopulver, vanilje og kald kaffe (eller kaffelikør). Skill eggene. Pisk eggeplommene lyse sammen med 1 dl av sukkeret. Rør inn sjokoladeblandingen. Pisk eggehvitene stive. Tilsett resterende 1,5 dl sukker og pisk videre til en myk marengs. Vend marengsen inn i deigen.

Ta formen ut av kjøleskapet og hell i sjokoladedeigen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Kaken vil blåse seg mye opp under stekingen, men synker deretter sammen i midten ved avkjøling. La kaken bli helt kald i formen, gjerne i kjøleskapet over natten. Kaken skal bli helt fast og stiv før du heller på sjokoladepuddingen.

Sjokoladepudding:
Bland sukker, kakaopulver og maisenna i en kjele. Tilsett eggeplommene og rør dette til en tykk grøt. Spe gradvis med melken mens du rører med en visp, slik at klumpene fjernes. Sett kjelen på platen og varm opp mens du rører hele tiden. Blandingen skal nå kokepunktet og så småkoke i noen sekunder. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade, smør og vanilje. La dette smelte og rør sjokoladepuddingen jevn. Avkjøl til romtemperatur og rør av og til for å unngå snerk.

Fordel den avkjølte sjokoladpuddingen oppå den kalde, stivnede kaken i formen. Dekk formen til med plastfolie og sett kaken i kjøleskapet over natten.

Krem og pynt:
Dagen etter vil kaken ha stivnet, slik at det er lett å ta den ut av formen. Sett kaken på et fat. Pisk kremfløte og sukker en myk krem og fordel på toppen av kaken. Pynt

med hakket sjokolade.

Tips

♥ Legg merke til det jeg har skrevet om at hvis du bruker en form som er 24 cm, bør den ha høye kanter, ellers risikerer du at kaken blåser seg opp og renner utover kanten under stekingen. Kaken faller sammen igjen ved avkjøling og det danner seg da et "krater" i midten som du kan fylle sjokoladepuddingen inni.

♥ Husk at sjokoladekaken må avkjøles til den blir helt kald og stiv før du heller over avkjølt sjokoladepudding. Hvis ikke, risikerer du at sjokoladepuddingen blander seg med kakedeigen, og da blir kaken sølete. Beregn gjerne to netter til å lage kaken, slik at sjokoladekaken først kan stå kaldt over natten og deretter over natten på nytt med sjokoladepuddingen.

♥ Dette er en mektig og flott kake, med fantastisk god sjokoladesmak. Kaken holder seg god i et par dager i kjøleskapet. Kaken kan fryses uten fløtekremen på toppen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mississippi-mud-pie