Gâteau Marcel



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g mørk sjokolade
♥ 200 g sukker
♥ 7 eggeplommer
♥ 5 eggehviter

Pynt:
♥ 2 ts kakao

Fremgangsmåte

Smør og sjokolade smeltes i en kjele på svak varme. Rør blandingen jevn.

Pisk eggeplommer og 150 g av sukkeret med elektrisk mikser til du får en skikkelig tykk eggedosis.

Vend inn sjokoladesmøret.

Pis eggehvitene stive i en bolle for seg. Tilsett resterende 50 g sukker og pisk videre til en bløt marengs.

Vend marengsen forsiktig inn i sjokoladedeigen med en slikkepott (rør minst mulig så luften i deigen bevares).

Ha halvparten av sjokolademoussedeigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen og smurt med smør i kantene. Resten av deigen settes i kjøleskapet.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 - 25 minutter. Avkjøl kaken i formen i 1 time, til den er helt kald.

Fordel så resten av sjokoladedeigen som du har oppbevart i kjøleskapet over den stekte kaken i formen.

Sett formen i kjøleskapet og la kaken stå der over natten.

Dagen etter løsnes kaken fra formen og flyttes over på et fat.

Sikt over kakao og pynt etter ønske.

Tips

♥ Jeg pyntet her med blåbær som jeg sprayet med spiselig gullspray og gullfarget sjokoladepynt.

♥ Kaken holder seg god i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet.

♥ Se også oppskrift på kakene "**Dur Mou (Fransk sjokolademoussekake)**", "**Chocolatissimo**" og "**Himmelsk sjokolademoussekake**", som alle er basert på samme konsept med delvis stekt og ustekt sjokolademousse som denne kaken her.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gateau-marcel