



## Mørk sjokoladefristelse

### Ingredienser

Nøttebunn:

5 eggehviter

3 dl melis

100 g valnøtter

100 g hasselnøtter

Sjokoladefyll:

400 g mintsjokolade (se tips)

300 g kokesjokolade

7 dl kremfløte

8 plater gelatin

Pynt:

mintsjokolader

høvlet mørk sjokolade

friske bringebær (se tips)



### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitenes stive. Tilsett melis og pisk videre til marengs. Hakk valnøttene og hasselnøttene (dette gjøres kjapt i food processor). Vend nøttene inn i marengsmassen.

Ha nøttedeigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Legg kaken på et passende fat og fest den vaskede kakeringen rundt kaken.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Smelt mintsjokoladene og kokesjokoladen over vannbad. Avkjøl. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i en liten kopp i mikroen (det tar bare noen sekunder). Avkjøl til lunken. Pisk kremfløten til myk krem. Vend inn den smeltede sjokoladen og den smeltede gelatinen.

Hell sjokolademassen over nøttebunnen i formen. Sett kaken i kjøleskapet i noen timer eller over natten, til sjokolademassen har stivnet.

Skjær forsiktig langsmed kaken med en tynn kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken med mintsjokolader, høvlet sjokolade og noen friske bringebær.

### **Tips**

Jeg har brukt Fazermint sine mintsjokolader til denne kaken (fås kjøpt i pakker à 350 g), men du kan også bruke After Eight eller annen mintsjokolade.

I stedet for friske bringebær kan du bruke eksotisk frukt, for eksempel physalis.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mork-sjokoladefristelse>