



## Chocolatissimo

### Ingredienser

275 g smør  
300 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)  
1 ts kaffepulver  
10 eggeplommer  
250 g sukker  
10 eggehviter



### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett oppdelt mørk sjokolade og kaffepulver. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl.

Pisk eggeplommene og sukker til eggedosis. Vend i den avkjølte sjokoladeblandingen. Pisk eggehvitene til stivt skum (pass på at du bruker en helt ren bolle, ellers stivner ikke eggehvitene). Vend dette i til slutt. Kakedeigen blir som en luftig sjokolademousse.

Ha 2/3 av sjokolademoussedeigen i en smurt, rund form (26 cm i diameter), se tips. Oppbevar resten av deigen i kjøleskapet.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 50 min. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl til romtemperatur. Sett så kakeformen i kjøleskapet i 1 time, så den stekte kaken blir skikkelig kald.

Når kaken har stått i kjøleskapet i 1 time, has resten av sjokolademoussedeigen (dvs 1/3 som du har holdt til side) over den stekte kaken i formen. Sett formen i kjøleskapet over natten slik at den ustekte sjokolademoussedeigen stivner skikkelig.

Dagen etter løsnes kakeringen forsiktig fra formen. Server kaken avkjølt.

### Tips

"Chocolatissimo" er som nevnt en mektig sjokoladecake som består av dels stekt og dels ustekt sjokolademousse. Kaken blir klissete i konsistensen og det kan være vanskelig å få kaken over på et kakefat. Kaken på bildet er stekt i en kakeform med glassbunn (kjøpt hos altmuligbutikken Nille), derfor er det ikke så synlig at bunnen av kakeformen er satt direkte på et kakefat.

Det lønner seg å bruke en kniv dyppet i varmt vann når du skjærer kakestykker. Da blir stykkene penere.

Kaken oppbevares i kjøleskapet.

Se også "Arne Brimis sjokolademoussekake" som er basert på lignede oppskrift.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chocolatissimo>