After Eight sjokolademoussekake



Ingredienser

Kakebunn:
500 g ferdig kransekakemasse (Odense)
4 egg
2 ss kakao
4 stk After Eight

Sjokolademousse:
250 g kokesjokolade
1 egg
2 ss sukker
3 dl kremfløte
8 stk After Eight

Pynt:
12 stk After Eight

Fremgangsmåte

Del opp kransekakemassen i små biter og ha i en food processor sammen med eggene og kakao. Kjør alt sammen på full hastighet til deigen er luftig. Vend i fint hakket After Eight. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. 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.

Pisk egget og sukkeret luftig. Smelt kokesjokoladen over vannbad og bland i. Pisk kremfløten stiv og ha i. Bland moussen godt. Vend i fint hakket After Eight til slutt.

Hell moussen over bunnen i formen og sett kaken i kjøleskapet til moussen har stivnet. Skjær forsiktig langs kanten av kaken med en kniv. Fjern kakeringen og pynt med halve After Eight langsmed kanten på kaken.

Tips

Det er viktig at moussen blandes godt, ellers kan det oppstå hvite kremflekker i den mørke moussen, og det ser ikke særlig delikat ut. Bruk gjerne stålvisp.

Du bruker til sammen 24 stk After Eight til denne kaken, som tilsvarer 1 pk After Eight à 200 g.

Se også oppskrift på "Sjokolademoussekake", "Mokka sjokolademoussekake" og "Afrodites drøm".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/after-eight-sjokolademoussekake