Mokka sjokolademoussekake



Ingredienser

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

Mokka sjokolademousse:
250 g kokesjokolade
1 ss pulverkaffe
1 ss kokende vann
1 egg
2 ss sukker
3 dl kremfløte

Pynt:
mokkabønner

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. 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 sammen med kaffepulver som er løst opp i kokende vann. Bland dette inn i eggedosisen. Pisk kremfløten stiv og ha i. Bland moussen godt.

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 mokkabønner.

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.

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mokka-sjokolademoussekake