After Eight drømmen



Ingredienser

Kakebunn:
2 store egg
65 g sukker
2 ss kakao
1 ss potetmel
0,5 ts bakepulver
40 g hvetemel

Sjokolademousse:
2 store egg
2 ss sukker
4 plater gelatin
1 ts kaffepulver
0,5 dl kokende vann
12 stk After Eight (1/2 pakke)
2,5 dl kremfløte

Glasur:
12 stk After Eight (1/2 pakke)
3 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene og vend inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min (sjekk med kakenål at kaken er

gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat og fest kakeringen rundt kaken.

Pisk egg og sukker til sjokolademoussen. Lag kaffe av kokende vann og kaffepulver. Smelt After Eight sjokoladene sammen med to ss av kaffen (dette gjøres over vannbad eller i en liten kjele på middels varme). Rør sjokoladen i eggedosisen. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 min. Klem ut vannet fra platene og løs dem opp i resten av den varme kaffen. Avkjøl blandingen til den er lunken og rør deretter også dette inn i eggedosisen. Pisk til slutt kremfløten til krem og bland i (bruk en stålvisp, slik at kremen blander seg skikkelig med resten og du ikke får hvite kremflekker i sjokolademoussen). Hell blandingen over kakebunnen i kakeformen. Sett i kjøleskapet i 3-4 timer, til fromasjen har stivnet.

Smelt After Eight sjokoladen til glasuren sammen med litt kremfløte. NB! Ikke for mye kremfløte, ellers blir glasuren for tynn, men nok til at sjokoladen blir flytende nok til å bres utover på toppen av kaken. Avkjøl litt og fordel glasuren så over moussen i formen. Sett kaldt i 1 time. Løsne kakeringen forsiktig fra kaken.

Tips

Kaken holder seg faktisk veldig god i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet (men sjekk holdbarhetsdatoen på kremfløten).

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

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