Sjokoladedrøm med bær



Ingredienser

Bunn:
250 g Digestive kjeks
100 g smør

Sjokoladefromasj:
1 pk sjokoladepuddingpulver (Freia)
1 dl vann
5 dl H-melk
2 ss sukker
200 g kremost (Philadelfia)
2 dl kremfløte
2 plater gelatin

Pynt:
friske jordbær og blåbær
høvlet mørk sjokolade
høvlet eller strimlet hvit sjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (dette gjøres kjapt i food processor) og bland med smeltet smør.

Sett ringen til en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) direkte på et kakefat. Trykk kjeksmassen ut i bunnen.

Ha puddingpulveret i en kjele og rør den ut i 1 dl kaldt vann. Spe deretter med melken og ha i sukkeret. Kok opp under stadig omrøring med en visp til puddingen

tykner. Avkjøl til puddingen er kald, men ikke stivnet. Rør i den med vispen med jevne mellomrom.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og smelt platene i en litt kopp i mikro. Avkjøl. Pisk kremosten glatt med litt av fløten. Pisk resten av fløten stiv. Bland først osten og deretter kremen i sjokoladepuddingen. Rør i avkjølt gelatin.

Ha sjokoladefyllet over bunnen med kakeringen rundt og glatt til overflaten. Sett kaken i kjøleskapet i 3-4 timer, slik at sjokoladefromasjen har stivnet. Fjern kakeringen og pynt kaken med friske bær og sjokolade.

Tips

Hvite sjokoladestrimler får du ved å smøre smeltet hvit sjokolade utover på bakepapir. La sjokoladen stivne i kjøleskapet. Skjær den deretter opp i passe store striper. Oppbevares i kjøleskapet frem til pynting av kaken.

Oppskriften er hentet fra Freias pakke med sjokoladepuddingpulver der kaken er kalt "Sjokolade Ostekake". 1 pakke sjokoladepuddingpulver er på 113 g og gir 3/4 liter pudding. Oppskriften til Freia inneholder ikke gelatin, men jeg synes at sjokoladefromasjen blir for rennende hvis gelatin ikke tilsettes. Jeg har i tillegg tilsatt litt ekstra sukker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladedrom-med-baer