Hvit sjokolademoussekake



Ingredienser

Bunn:
175 g Digestive kjeks
65 g smør

Hvit sjokolademousse:
3 plater gelatin
1 dl lettmelk
200 g hvit sjokolade
125 g crème fraîche
125 g kremost naturell
3 eggehviter
120 g sukker

Pynt:
friske jordbær eller andre bær

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (gjøres raskt i food processor, morter eller ha kjeksen i en pose og kjevle over). Bland den knuste kjeksen med smeltet smør.

Ha ringen på en rund kakeform (22 cm i diameter) på et kakefat. Press kjeksblandingen i bunnen og godt ut mot kanten (se tips). Sett i kjøleskapet.

Legg gelatinplatene i kaldt vann. Kok imens opp melken i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme melken. Rør blandingen jevn. Press vannet ut av gelatinplatene og ha dem i

sjokolademelken. Rør til gelatinen har løst seg opp.

Pisk romtemperert kremost glatt sammen med crème fraîche. Vend dette inn i sjokolademelken.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til myk marengs. Vend marengsmassen inn i sjokolademassen.

Ha blandingen i formen og sett fatet i kjøleskapet i 24 timer (eller i hvert fall over natten). Løsne forsiktig kakeringen fra kaken med en tynn kniv. Fjern kakeringen og pynt kaken med friske jordbær.

Tips

Det bør ikke være noen sprekker mellom kjeksen og kakeringen. Hvis det er sprekker, vil den hvite sjokolademoussen kunne renne ut av formen.

Kaken bør pyntes med friske bær, ikke frosne. Frosne bær vil bli for rennende når de tiner.

Kaken er holdbar i kjøleskapet i et par dager.

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

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