Det søte liv...

Chocolatissimo



Ingredienser

275 g smør
300 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
1 ts kaffepulver
10 eggeplommer
250 g sukker
10 eggehviter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett oppdelt mørk sjokolade og kaffepulver. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl.

Pisk eggeplommene og sukker til eggedosis. Vend i den avkjølte sjokoladeblandingen. Pisk eggehvitene til stivt skum (pass på at du bruker en helt ren bolle, ellers stivner ikke eggehvitene). Vend dette i til slutt. Kakedeigen blir som en luftig sjokolademousse.

Ha 2/3 av sjokolademoussedeigen i en smurt, rund form (26 cm i diameter), se tips. Oppbevar resten av deigen i kjøleskapet.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 50 min. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl til romtemperatur. Sett så kakeformen i kjøleskapet i 1 time, så den stekte kaken blir skikkelig kald.

Når kaken har stått i kjøleskapet i 1 time, has resten av sjokolademoussedeigen (dvs 1/3 som du har holdt til side) over den stekte kaken i formen. Sett formen i

kjøleskapet over natten slik at den ustekte sjokolademoussedeigen stivner skikkelig.

Dagen etter løsnes kakeringen forsiktig fra formen. Server kaken avkjølt.

Tips

"Chocolatissimo" er som nevnt en mektig sjokoladekake som består av dels stekt og dels ustekt sjokolademousse. Kaken blir klissete i konsistensen og det kan være vanskelig å få kaken over på et kakefat. Kaken på bildet er stekt i en kakeform med glassbunn (kjøpt hos altmuligbutikken Nille), derfor er det ikke så synlig at bunnen av kakeformen er satt direkte på et kakefat.

Det lønner seg å bruke en kniv dyppet i varmt vann når du skjærer kakestykker. Da blir stykkene penere.

Kaken oppbevares i kjøleskapet.

Se også "Arne Brimis sjokolademoussekake" som er basert på lignede oppskrift.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolatissimo