Himmelsk sjokolademoussekake

Ingredienser



280 g smør
280 g mørk sjokolade
280 g sukker
9 eggeplommer
14 eggehviter

Fremgangsmåte

Smelt smør, sjokolade og sukker i vannbad. Rør blandingen jevn.

Bland eggeplommene inn i sjokoladeblandingen.

Pisk eggehvitene til stivt skum og vend dem inn i moussen.

Ha 2/3 av sjokolademoussedeigen i en liten langpanne (ca 20x30 cm) kledd med bakepapir. Oppbevar resten av sjokolademoussen i kjøleskapet.

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 35 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 over den stekte kaken i formen. Sett formen i kjøleskapet over natten slik at den ustekte sjokolademoussedeigen stivner skikkelig.

Dagen etter løftes kaken forsiktig ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Bruk en stor og skarp kniv som dyppes ofte i varmt vann og del kaken opp i passe store

serveringsbiter. Løft kakestykkene fra bakepapiret med en stekespade.

Tips

Kakestykkene oppbevares på et fat i kjøleskapet.
Serveres gjerne med friske bær og krem, men er nydelig også alene til kaffekoppen.

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

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