Dur Mou (Fransk sjokolademoussekake)



Ingredienser

- ♥ 280 g mørk sjokolade
- ♥ 280 g smør
- ♥ 280 g sukker
- ♥ 1 vaniljestang
- ♥ 9 eggeplommer
- ♥ 9 eggehviter

Fremgangsmåte

Smør og sjokolade smeltes i en kjele på svak varme.

Sukker, frø fra vaniljestang og eggeplommer piskes til lys eggedosis. Bland i sjokoladesmøret.

Eggehvitene piskes til skum og vendes i til slutt.

Ha halvparten av sjokolademoussedeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. (Resten av deigen settes i kjøleskapet.) Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter - 1 time (sjekk steketiden, den varierer avhengig av hvor luftig du har pisket moussen og ovnen din). Avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Hell så resten av sjokolademoussen over den stekte kaken i formen. Sett formen i kjøleskapet og la kaken stå der i minst 1 døgn før servering.

Tips

Se også oppskrift på kakene "Chocolatissimo" og "Himmelsk sjokolademoussekake", som begge er basert på samme konsept med delvis stekt og ustekt sjokolademousse som denne kaken her.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/dur-mou-fransk-sjokolademoussekake