Jordbærmoussekake på browniebunn



Ingredienser

Browniebunn:
100 g smør
100 g kokesjokolade
2,5 dl sukker
3 store egg
2 dl hvetemel
75 g valnøtter

Jordbærmousse:
500 g friske jordbær
1 pk jordbærgelépulver
2 dl vann
150 g kremost naturell
3 ss melis
3 dl kremfløte
(+ den hvite kremen fra Dots- eller Oreokjeksene)

Pynt:
1 pk mørke Dots- eller Oreokjeks (se tips)
friske jordbær
litt sjokoladepynt (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker sammen. Rør i sjokoladesmøret. Vend så i hvetemelet og til slutt grovt hakkede valnøtter.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Til jordbærmoussen moses først jordbærene (gjøres med stavmikser eller i food processor, og det må gjerne være noen jordbærbiter i mosen). Løs opp jordbærgelépulveret i 2 dl kokende vann. Rør dette inn i jordbærmosen. Pisk kremosten luftig sammen med melis. Ta kjeksene fra hverandre og skrap av det hvite fyllet inni. Pisk dette også inn i kremostblandingen. Rør så inn jordbær- og gelémosen. Rør godt så alt blir jevnt blandet. Til slutt piskes kremfløten til stiv krem og blandes inn. Rør igjen godt og bruk gjerne stålvisp så moussen blir jevn og luftig.

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et fat og fest kakeringen godt rundt kaken (det må være helt tett langsmed kanten, se tips). Hell i jordbærmoussen og sett fatet i kjøleskapet i 4-5 timer (eller over natten), til jordbærmoussen har stivnet helt.

Fjern kakeringen. Pynt kaken med mørke sjokoladekjeks langsmed kanten og friske jordbær og litt sjokoladepynt på toppen. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Kaken blir like god om du bruker Oreokjeks eller mørke Dotskjeks (de med hvitt fyll og brun pakning). 1 pk mørke Dots- eller Oreokjeks tilsvarer ca 16 stk kjeks. Kaken på bildet er laget med mørke Dotskjeks.

De bittesmå sjokoladekulene oppå kaken har jeg kjøpt hos Pascal i Oslo. Det går fint å bruke litt hakket mørk sjokolade i stedet.

Det er viktig at det er helt tett rundt kaken før du heller i jordbærmoussen, eller vil den renne utover kakefatet. Vil du være helt sikker på at det ikke skal skje, kan du legge kaken tilbake i i formen og helle jordbærmoussen inni den. Når jordbærmoussen er stiv, løfter du hele kaken forsiktig over på et kakefat, og så kan du pynte den.

- -

There are many things
In life that will
Catch your eye,
But only a few will
Catch your heart.
Pursue those.

(-Unknown-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/jordbaermoussekake-pa-browniebunn