Cappuccino- Sjokolademoussedrøm

Ingredienser



Browniebunn:
100 g smør
100 g kokesjokolade (70% kakaoinnhold)
2 ss sterk kaffe
2 store egg
2 dl sukker
1,5 dl hvetemel
10 stk mørke Dots (svart pakke) (spar resten til pynt)

Dynking:
0,5 dl sterk kaffe

Sjokoladepudding:
1 pk sjokoladepudding (Freia)
6 dl H-melk

Sjokolademousse:
1 pk sjokolademousse (Toro)
3 dl H-melk
10 stk lysebrune Dots (rød pakke) (spar resten til pynt)

Cappuccinokrem:
5 dl kremfløte
5-7 ss KRUTTSTERK, kald kaffe (smakes til)
3 ts vaniljesukker (smakes til)

Fremgangsmåte

Browniesbunn:
Smelt smør sammen med kaffe og sjokoladen. Ta kjelen av platen og pisk inn eggene og sukkeret. Bland i hvetemelet og grovt hakkede mørke Dots-kjeks.

Stekes i rund form med bakepapir i bunnen (26 cm i diameter). Midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøles helt i formen i kjøleskapet (gjerne over natten).

Sjokoladepudding:
Rør ut sjokoladepuddingpulver med 1 dl melk i en kjele. Tilsett 4 dl melk til og kok opp under stadig omrøring. Puddingen tykner. Ta kjelen av platen og pisk inn den siste dl med melk. La puddingen avkjøle. Den skal være kald, men ikke stivnet. Pisk jevnlig i den, så det ikke danner seg snerk på toppen.

Dynk kakebunnen i formen godt med sterk kaffe. Hell så over den avkjølte sjokoladepuddingen. Glatt til overflaten og sett kaken i kjøleskapet i et par timer (eventuelt over natten), så puddingen stivner.

Sjokolademousse:
Pisk sjokolademoussepulver sammen med melk som anvist på pakken. Vend i grovt hakkede lysebrune Dotskjeks. Ha sjokolademoussen over sjokoladepuddingen i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet et par timer (eventuelt over natten), så sjokolademoussen stivner.

Cappuccinokrem:
Pisk kremfløten til stiv krem. Sett til side i kjøleskapet ca 1/4 som brukes til pynt. Vend i kaffe (NB! den må være helt kald ellers skiller kremen seg) og vaniljesukker i gjenværende 3/4 av kremen.

Pynting:
Løsne kaken fra formen. Dra av bakepapiret forsiktig fra undersiden og sett kaken på et kakefat. Dekk toppen av kaken med et tykt lag cappuccinokrem.

Pynt med sprøytet hvit krem og resten av mørke og lysebrune Dotskjeks. Som du ser på bildet, delte jeg opp kjeksene og festet dem enkeltvis langsmed kanten av kaken, mørk og lys annen hver. På toppen har jeg gjort det samme med halve kjeks.

Tips

"Dots" fra Sætre kjeks finnes i to varianter: Sjoko (rød pakke) og Brownie (brun pakke). Du trenger en av hver type for å lage denne kaken.

Kaken kan godt stå og trekke et par timer før servering. Da blir Dotskjeksene myke av kremen.

A taste of heaven!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cappuccino-sjokolademoussedrom