Luksus sjokolademoussekake med konjakk

Ingredienser



Nøttebunn:
4 eggehviter
125 g sukker
125 g hasselnøtter
25 g hvetemel

Sjokolademousse med konjakk:
4 eggeplommer
25 g sukker
1 dl kremfløte
- -
300 g mørk sjokolade (70%)
1 dl kremfløte
- -
4 plater gelatin
- -
3 dl kremfløte
5 ss konjakk

Mørkt sjokoladekremlokk:
100 g mørk sjokolade (70%)
1 dl kremfløte
50 g smør

Fremgangsmåte

Nøttebunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til marengs. Finhakk nøttene i food processor med hakkekniv. Bland nøttene med melet og vend dette inn i marengsen.

Ha dette i en rund form (24 cm) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 20-25 min, til den er gylden på overflaten. Avkjøl kaken helt i formen (sett kaken gjerne et par timer i kjøleskapet eller en liten stund i fryseren så kaken blir fastere og lettere å få ut av formen). Ta kaken ut av formen og dra forsiktig av bakepapiret. Vask formen og sett kaken tilbake i den rene formen.

Sjokolademousse:
Til sjokolademoussen has først eggeplommer, sukker og 1 dl kremfløte i en kjele. Gi blandingen et oppkok under stadig pisking til den blir lys og tykk i konsistensen. Ta kjelen av platen.

I en annen kjele kokes 1 dl kremfløte opp. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Ha sjokolademassen så litt og litt i eggekremen. Pisk godt med en stålvisp så du får en blank og tykk sjokoladekrem.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og smelt dem (det går raskt om du har dem i en kopp og varmer noen sekunder i mikro). Bland den smeltede gelatinen i en tynn stråle i sjokoladekremen mens du pisker kraftig med stålvispen. La sjokoladekremem stå til den holder romtemperatur, men pisk i den stadig vekk så den ikke stivner.

Tilslutt pisker du 3 dl kremfløte til tykk krem og vender den litt og litt i sjokoladekremen. Bland godt så alle hvite kremflekker forsvinner og du får en tykk, fluffy moussekrem. Smak til med konjakk!

Hell den ferdige sjokolademousseblandingen over nøttebunnen i kakeformen. Sett kaken i kjøleskapet i noen timer (eventuelt over natten) til sjokolademoussen har stivnet.

Sjokoladekremlokk:
Til glasuren har du fløte og smør i en kjele og varmer opp til smøret har smeltet. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Avkjøl til lunken og hell sjokoladeglasuren så over den kalde, stivnede

sjokolademoussekaken. Sett formen tilbake i kjøleskapet i et par timer så også glasuren får stivnet.

Servering:
Før servering løsnes kaken forsiktig fra kakeformen med en lunken kniv. Flytt kaken over på et kakefat. Pynt eventuelt kaken med høvlet sjokolade, sjokoladekonfekt eller annen sjokoladepynt.

Tips

Dette er en mektig sjokoladekake som må serveres i ikke for store stykker. Kaken er veldig god med vaniljeis, jordbærsorbet eller sitronsorbet som tilbehør (og selvfølgelig gjerne med en god kopp kaffe og kanskje en liten konjakk). I originaloppskriften står det dessuten at man kan servere aprikossaus ved siden av etter denne oppskriften:

Aprikossaus:
7 aprikoser
6 ss sukker
2 dl appelsinjuice
1/4 ts safran
1 vaniljestang

Alle ingrediensene has i en kjele og småkokes til væsken har fått en fin, sirupsaktig konsistens.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/luksus-sjokolademoussekake-med-konjakk