Sjokolademoussekake med bær



Ingredienser

Sjokoladebunn:
500 g ferdig kransekakemasse (Odense)
4 egg
2 ss kakao

Sjokolademousse:
300 g kokesjokolade
1 egg
2 ss sukker
3 dl kremfløte

Pynt:
blanding av friske bringebær, jordbær, blåbær og bjørnebær (se tips)
ferdigkjøpt jordbærgelé, solbærgelé eller ripsgelé (se tips)

Fremgangsmåte

Sjokoladebunn:

Del opp kransekakemassen i små biter og ha i en food processor sammen med eggene og kakao. Kjør alt sammen på full hastighet til deigen er luftig. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kakebunnen på et passende kakefat og fest kakeringen rundt (det er viktig at det blir helt tett rundt kaken).

Sjokolademousse:

Pisk egget og sukkeret luftig. Smelt kokesjokoladen over vannbad sammen med 2 ss av kremfløten og bland i. Pisk resten av kremfløten stiv og ha i. Bland moussen godt.

Hell moussen over bunnen i formen og sett kaken i kjøleskapet til moussen har stivnet (gjerne over natten). Skjær forsiktig langs kanten av kaken med en kniv og fjern kakeringen.

Bærlokk:

Legg masse friske bær på toppen av kaken. Smelt gelé (det gjøres raskt i mikro) og avkjøl til den romtemperert, men fortsatt flytende. Øs geléen over bærene så de blir blanke og glaserte. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer så geléen får stivnet igjen.

Tips

♥ Det er viktig at moussen blandes godt, ellers kan det oppstå hvite kremflekker i den mørke moussen, og det ser ikke særlig delikat ut. Bruk gjerne stålvisp.

♥ Det er viktig at det blir helt tett rundt kaken før du heller over sjokolademousseblandingen, ellers vil den renne ut gjennom sprekken og utover kakefatet. Bruk eventuelt en litt mindre kakering. Er du i tvil om det er tett nok, kan du legge kaken tilbake i formen med bunn og forsiktig skyve den ferdige kaken over på kakefatet.

♥ Det ser vakkert ut med alle slags bær, men det å bruke bare én type går selvsagt også an.

♥ Å glasere bærene gir kaken et skikkelig profesjonelt utseende og gjør at bærene får søtere smak. Jeg brukte denne gangen ferdiglaget jordbærgelé fra Tine som selges i firkantede pakninger (du bruker selvsagt ikke hele pakningen, bare nok til å glasere bærene). Denne ferdigkjøpte geléen egner seg godt til å smeltes i mikro så den blir flytende og den stivner igjen nokså raskt etterpå. Alternativt kan du bruker rips- eller solbærgelé som selges på glass.

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

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