Dobbel sjokolademoussekake

Ingredienser



Kakebunn:
500 g ferdig kransekakemasse (se tips)
4 egg
2 ss kakao

Sjokolademousse (lys):
300 g melkesjokolade
2 ss kremfløte
1 egg
2 ss sukker
3 dl kremfløte

Sjokolademousse (mørk):
250 g kokesjokolade
2 ss kremfløte
1 egg
2 ss sukker
3 dl kremfløte

Pynt:
mørke marsipanroser eller annen sjokoladepynt
melisdryss

Fremgangsmåte

Kakebunn:
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. Vask formen og legg kakebunnen tilbake i den rene kakeformen.

Sjokolademousse (lys):
Pisk egget og sukkeret luftig. Smelt melkesjokoladen over vannbad sammen med fløten. Rør den smeltede sjokoladen jevn og bland inn i eggedosisen med en slikkepott. Pisk kremfløten stiv og ha i. Bland moussen godt.

Hell moussen over bunnen i formen og sett kaken i kjøleskapet i et par timer (eller over natten) til moussen har stivnet.

Sjokolademousse (mørk):
Gjenta prosessen med den mørke sjokolademoussen: Pisk egget og sukkeret luftig. Smelt kokesjokoladen over vannbad sammen med 2 ss fløte. Rør den smeltede sjokoladen jevn og bland inn i eggedosisen med en slikkepott. Pisk kremfløten stiv og ha i. Bland moussen godt.

Hell den mørke sjokolademoussen over den lyse sjokolademoussen i formen og sett kaken tilbake i kjøleskapet i et par timer (eller over natten) til også den mørke moussen har stivnet.

Pynting:
Skjær forsiktig langs kanten av kaken med en kniv. Fjern kakeringen og flytt kaken forsiktig over på et kakefat ved hjelp av en stor stekespade.

Pynt kaken med et melisdryss og mørke marsipanroser eller annen sjokoladepynt.

Tips

♥ Ferdig kransekakemasse fås kjøpt i de fleste norske matvarebutikkene. Se etter grønn rull fra Odense.

♥ Det er lurt å sette kakebunnen tilbake i formen før du har i sjokolademoussen. Alternativt kan du sette den ferdigstekte kakebunnen på et fat og feste kakeringen rundt kaken (du slipper da å flytte kaken over på fat etterpå), men da må du være nøye på at kakeringen fester helt tett rundt kaken, ellers kommer sjokolademoussen til å renne utover fatet før den har stivnet. Jeg foretrekker å ha kaken i formen for å unngå dette og synes det går greit å flytte den ferdige kaken over på et fat når jeg bruker en stor, bred stekespade.

♥ Jeg har her pyntet kaken med mørke marsipanroser (fra Dr Oetker), som fås kjøpt i enkelte store matvarebutikker (f. eks. hos Meny). Det går selvsagt fint å pynte med annen sjokoladepynt også!

♥ Det går fint å lage kaken over et par dager, for eksempel kakebunn og lys sjokolademousse den ene dagen, mørk sjokolademousse den andre dagen og servere den tredje dagen. Bare pass på å kjøpe kremfløte med lang nok holdbarhet. La kaken stå kjølig helt frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dobbel-sjokolademoussekake