Baileys Chocolat Luxe Mousse Cake



Ingredienser

Sjokoladekakebunner:
50 g smør
75 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
1 dl kokende vann
1 egg
1 dl sukker
1 ts vaniljeekstrakt
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel
1 dl sterk kaffe (se tips)

Baileys Chocolat Luxe Mousse:
3 eggeplommer
1 dl sukker
350 g kokesjokolade
0,5 dl Baileys Chocolat Luxe
7 dl kremfløte

Sjokoladeglasur:
1 dl kremfløte
2,25 dl sukker
1 dl vann
1 dl kakao
1,5 ss gelatinpulver
0,5 dl kaldt vann

Fremgangsmåte

Start med å lage kakebunnene: Ha smør, sjokolade og kokende vann i en kjele. Varm på svak varme under omrøring til alt har smeltet.

Pisk egget og sukkeret luftig. Ha i sjokoladesmøret og bland i vaniljeekstrakt. Bland så i bakepulveret. Lag sterk kaffe (se tips) og bland i vekselvis med hvetemelet. Rør varsomt til en jevn, men fortsatt luftig deig.

Fordel deigen i to små former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 160 i ca 20 min, til de er gjennomstekte. Avkjøl helt og ta kakebunnene så ut av formene.

Til sjokolademoussen piskes eggeplommer og sukker luftig. Kok opp 2 dl av kremfløten i en liten kjele. Tilsett oppdelt sjokolade og la den smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og bland deretter med eggedosisen. Bland deretter i baileysen. Pisk resterende 5 dl av kremfløten til luftig krem og bland i til slutt. Rør godt med stålvispen så blandingen blir jevn og klumpfri og alle hvite kremflekker forsvinner.

Finn frem en større, rund form som er 24 cm i diameter. Kle den med plastfolie og legg den nederste kakebunnen i formen (prøv å treffe ca. midt på, det er meningen at kakebunnen skal være mindre enn formen). Hell i sjokolademoussen. Legg så på den andre kakebunnen og press forsiktig ned kakebunnen i moussen så kaken blir jevn på toppen. Sett formen i fryseren over natten (se tips).

Til glasuren has kremfløte, sukker og vann i en kjele. Kok opp blandingen. Rør i kakaoen og la blandingen småkoke i ca 4 min under omrøring, slik at blandingen blir litt mer konsentrert. Løs opp gelatinpulver i kaldt vann. Ta kjelen av platen og tilsett gelatinblandingen. Rør glasuren jevn og avkjøl litt. Glasuren skal ikke være varm, men den skal beholde flytende konsisten.

Ta den fryste kaken ut av fryseren og la den tine såpass på kjøkkenbenken at du får tatt den ut av formen og fjerne plastfolien. Sett kaken på et passende fat. Hell så over den passe avkjølte sjokoladeglasuren over kaken og stryk den jevn på overflaten.

Sett kaken i kjøleskapet i noen timer. Glasuren vil da stivne og kaken tiner så den får moussekonsistens.

Tips

♥ Når jeg blander kaffen til kakebunnene bruker jeg 2 ts kaffepulver til 1 dl kokende vann. Riktig så sterk kaffe med andre ord!

♥ Det å sette mindre kakebunner i en større kakeform når du fyller på med mousse gjør at kakebunnene ligger inni moussen og ikke synes i kantene - hvilket gir en stilig, utseendemessig effekt.

♥ Selv om dette ikke er en iskake, bør kaken fryses før den glaseres. Det gjør at glasuren stivner raskere oppå kaken. Etter at kaken har stått i kjøleskapet i noen timer tiner deg så den får den riktige moussekonsistensen som den skal ha.

♥ Kaken oppbevares kjølig frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/baileys-chocolat-luxe-mousse-cake