Jordbærmoussekake på sjokoladebunn



Ingredienser

Sjokoladekakebunn:
♥ 2 egg
♥ 50 g sukker
♥ 50 g hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 ss kakao

Jordbærmousse:
♥ 700 g friske eller frosne jordbær
♥ 2 pk jordbærgelépulver
♥ 5 dl kremfløte

Pynt:
♥ melkesjokoladehjerter

Fremgangsmåte

Sjokoladekakebunn:

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt melet med bakepulver og kakao. Vend det tørre forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 15 minutter (se tips). Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kakebunnen tilbake i formen.

Jordbærmousse:

Ha jordbærene i en kjele. Bruker du frosne jordbær, tines de først. Bruker du friske jordbær, moses de lett. Varm opp jordbærmosen og la den småkoke i noen minutter så væsken koker bort noe (se tips). Ta kjelen av platen og tilsett jordbærgelépulveret. Rør til pulveret løser seg helt opp. Avkjøl blandingen så den er romtemperert (men fortsatt flytende).

Pisk imens kremfløten til tykk krem. Vend den avkjølte jordbærblandingen inn i kremen, litt om gangen. Visp godt med en stålvisp til slutt så alle kremklumper fjernes.

Ha jordbærmoussen over sjokoladekakebunnen i formen. Sett formen kaldt i 5-6 timer eller over natten, så jordbærmoussen stivner.

Dagen etter løsnes kaken forsiktig fra formen og flyttes over på et fat. Pynt med melkesjokoladehjerter, jordbær eller annen pynt du liker.

Tips

♥ Vær nøye med å ikke steke sjokoladekakebunnen for lenge. Den er nokså tynn og trenger derfor ikke særlig lang steketid.

♥ La jordbærmosen småkoke så den ikke er altfor tyntflytende når du har oppi gelépulveret. Dette gjelder særlig hvis du bruker jordbær som har vært frosne. Viktig for at moussen skal bli stiv nok til at kaken holder fasongen.

♥ Det er viktig at jordbærblandingen er helt avkjølt (men fortsatt flytende) før du blander i den piskede kremen ellers kommer kremen til å smelte og skille seg.

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaermoussekake-pa-sjokoladebunn