Cookieglass med sjokolademousse og krem



Ingredienser

♥ 250 g hvetemel
♥ 3 ss sukker
♥ 125 g smør
♥ 1 ts vaniljepasta (eller vaniljeekstrakt)
♥ 1 eggeplomme
♥ 1 ss vann
♥ 2 ss nøytral matolje

Fyll og pynt:
♥ 100 g melkesjokolade
♥ 4 ss sjokoladestrøssel
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 pk sjokolademoussepulver (Freia)

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til deigen i en food processor med hakkekniv. Kjør deigen sammen til en jevn mørdeig. Pakk deigen inn i plastfolie og legg den i kjøleskapet i 30 minutter, så den blir litt fastere.

Spray formene med litt formfett. Del deigen opp i 8 like store deler. Klem deigen ned i formene og pass veldig nøye på at du klemmer deigen helt ned i kantene nederst i formene.

Sett kakene på stekeplate og stek dem midt i ovnen ved 180°C i 20-25 minutter.

La kakene avkjøles i formene til de blir helt kalde. Løsne dem deretter forsiktig fra formene (se tips).

Smelt melkesjokoladen og smør litt langsmed kantene og innsiden av noen av kakene. Dryss på sjokoladestrøssel. Sett kakene i kjøleskapet slik at sjokoladen stivner.

Pisk sjokolademoussepulveret med 1,5 dl kremfløte. Sett i kjøleskapet en liten stund før du sprøyter den i 4 av formene.

Pisk resten av kremfløten med 1 ts vaniljesukker og sprøyt i de andre 4 formene.

La kakene stå kaldt frem til servering.

Tips

♥ Jeg har brukt oppskriften som ligger i pakningen til formene med noen få tilpasninger. En forskjell er at jeg brukte vaniljepasta i stedet for vaniljeekstrakt, som gir ekstra god vaniljesmak på kakene.

♥ I følge instruksjonen i pakken skal silikonformene vrenges rundt når du løsner kakene, men jeg synes at kakene gikk lett i stykker da. I stedet bare snudde jeg formene opp ned, og da løsnet de lett som bare det.

♥ Kakene kan gjerne lages dagen for servering, men bør serveres samme dag de fylles med sjokolademousse og krem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cookieglass-med-sjokolademousse-og-krem