Sjokolademoussekake til påske (med fuglerede)



Ingredienser

Bunn:
♥ 8 stk Kvikk Lunsj (se tips)
♥ 100 g smør

Sjokolademousse:
♥ 250 g kokesjokolade
♥ 1 egg
♥ 2 ss sukker
♥ 3 dl kremfløte
♥ revet skall av 1 appelsin

Fuglerede:
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 50 g vermicelli glassnudler (se tips)
♥ påskeegg og -kyllinger

Fremgangsmåte

Bunn:
Sett kakeringen til en rund sprinform (24 cm) direkte på et kakefat.

Hakk Kvikk Lunsj-sjokoladene raskt opp i en food processor. Bland med smeltet smør. Ha kjeksblandingen på fatet og press blandingen jevnt utover og godt inntil kanten av kakeringen. Sett fatet i kjøleskapet i 30 minutter.

Sjokolademousse:

Pisk egget og sukkeret luftig. Smelt kokesjokoladen over vannbad og bland i. Pisk kremfløten stiv og ha i. Bland moussen godt. Vend inn fint revet appelsinskall til slutt.

Hell moussen over kjeksbunnen og sett kaken tilbake kjøleskapet til moussen har stivnet (minst 5 timer og gjerne over natten).

Skjær forsiktig langs kanten av kaken med en kniv. Fjern kakeringen og pynt med fugleredet eller annen kakepynt.

Fuglerede:
Start gjerne kvelden i forveien med å forberede fuglereiret.

Smelt kokesjokoladen i en bolle over vannbad. Finn frem en rund bolle (størrelsen på bollen bestemmer hvor stort fugleredet blir) og en liten, rund skål. Legg plastfolie i den runde bollen.

Legg blokken med de tørre glassnudler i bollen med den smeltede sjokoladen. Bruk hendene (ja, dette blir klissete!) og start med å dra de tørre glassnudlene litt fra hverandre samtidig som du gnir de inn med den smeltede sjokoladen. Alle nudlene skal bli dekket med sjokolade og nudlene skal dras såpass fra hverandre til at du får en "luftig", sirkelformet, flat nudelhaug.

Legg de sjokoladedekkede nudlene i bollen som har plastfolie på innsiden. Legg så et nytt stykke plastfolie oppå. Sett den lille skålen i midten og trykk forsiktig nedover. Hensikten med dette er å få nudlene til å få en bøyd fasong. Legg gjerne et syltetøyglass eller noe annet med litt tyngde oppi skålen og sett så det hele i kjøleskapet i ca 1 time, eller til sjokoladen har stivnet helt.

Løsne da sjokoladenudlene forsiktig fra plastfolien, og ta-da: Du har et lekkert fulglerede!

Tips

♥ Til kjeksbunnen bruker jeg 8 stk Kvikk Lunsj, dvs. 8 pakker à 47 gram, altså totalt ca. 400 gram.

♥ Vær nøye med å presse kjeksbunnen helt ut i kanten slik at det ikke blir en sprekk mot kakeringen, ellers kan sjokolademousseblandingen sive ut av formen.

♥ 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 ballongvisp.

♥ Vermicelli glassnudler er supertynne, asiatiske nudler laget av mungbønnemel eller rismel. Du får kjøpt dem i de fleste norske matbutikker. Merk at du ikke skal bløtlegge nudlene, men legge dem i den smeltede sjokoladen rett fra pakken, altså som helt knusktørre.

♥ Sjokoladeredet består jo bare av tørre glassnudler og smeltet sjokolade, og er således absolutt spiselig. Det smaker imidlertid ikke noe særlig, synes jeg, så det er mest til pynt.

♥ Du kan selvsagt pynte alle slags kaker med et fuglereir som dette!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolademoussekake-til-paske-med-fuglerede