

## Blåbærkage med hvid chokoladecreme



En kage der skal laves dagen i forvejen, så den kan sætte sig. Pralinen kan sagtens laves et par dage i forvejen.

**Ca 12 - 15 stk**

### **Sprød chokoladebund**

90 g mel  
30 g kakaopulver  
75 g smør  
60 g sukker  
3/4 tsk bagepulver

### **Hvid chokoladecreme**

1,5 blad husblas  
225 g hvid chokolade  
1,5 dl fløde  
25 g glukosesirup  
55 g blødt smør i små stykker  
En knivspids salt  
1 lime, saften

### **Pralinebund**

40 g hasselnødder  
80 g sukker  
80 g mælkechokolade

### **Blåbærmousse:**

4 blade husblas

400 g blåbær

7 spsk rørsukker

1 vaniljestang

1 citron, saften og fintrevet skal

4 dl fløde

### **Chokoladebund**

Ælt alle ingredienserne godt sammen.

Sæt dejen på køl en halv times tid.

Rul dejen tyndt ud. Jeg ruller den ud på bagepapir, ellers er den svær at flytte.

Skær bunden ud i en firkant ca. 21 x 25 cm.

Den skal være en lille smule større end den form du vil bruge, så den slutter helt til.

Kom bunden på en bageplade,

Prik et par huller i den med en gaffel, og bag bunden i ca. 7 minutter ved 175 grader.

Lad bunden køle helt af.



### **Hvid chokoladecreme**

Udblød husblassen i koldt vand.

Hak chokoladen fint og kom den i en skål.

Bring fløde og glukosesirup i kog.

Knug husblas fri for vand og rør den ud i fløden.

Hæld lidt efter lidt den kogende fløde ned til chokoladen under omrøring med en dejskraber.

Tilsæt smør, og rør det ud i blandingen.

Smag til med salt og limesaft.

Sæt cremen i fryseren til den har konsistens som meget blødt smør - ca 45 min.

Kom nu cremen på kagen og glat så godt du kan.

## Praline

Kom hasselnødderne på en plade med bagepapir og rist dem i ovnen ved 200 grader i 10 min.

Lad dem køle lidt af og gnid dem mellem hænderne så det meste af skallerne falder af.

Smelt sukkeret på en pande til det er brunt.

Tilsæt hasselnødderne, og tag det straks af varmen.

Kom massen på et spækbræt med bagepapir og afkøl.

Blend massen når den er helt kold.

Smeltet chokoladen, og bland pralinen i lidt ad gangen.

Kom det i en sprøjtepose.

Fordel pralinen over og sæt kagen på køl mens du laver blåbærmoussen.



## Blåbærmousse

Udblød husblas i koldt vand  $\frac{1}{2}$  time.

Kom blåbær, sukker, vanilje, saft og skal fra citronen i en gryde og bring det i kog.

Skru ned til middel varme og kog 10 min.

Sigt bærerne, så du kun har saften tilbage. Knud husblas fri for vand og rør den i.

Stil den på køl, mens du pisker fløden til let flødeskum.

Vend flødeskummen forsigtigt sammen med bærsaften - gør det ad nogle gange.



Fordel nu blåbærmoussen på kagen og lav så en glat overflade som muligt.

Sæt på køl til næste dag.

Skær den i aflange stykker (eller trekantede) og pynt med striber af smeltet hvid chokolade

