

Chokoladekage med brombærmousse



5 - 6 personer

Chokoladekage - bages i en lille springform

100 g mørk chokolade, 60%

100 g smør

100 g sukker

3 æggeblommer

2 æggehvider

Brombærmousse

5,5 blade husblas

1 vaniljestang

350 g brombær

65 g flormelis

1 tsk lakridspulver

1 lime - saften

Chokoladekage

Tænd ovnen på 175 grader.

Hak chokoladen og smelt den sammen med smør over vandbad.

Pisk æggehviderne stive og stil dem til side til de skal bruges.

Pisk sukker og æggeblommer til en tyk og cremet masse.

Rør chokolademassen i æggeblandingen og vend herefter æggehviderne forsigtigt i.

Kom bagepapir i bunden af en springform – min er ca 20 cm i diameter. Smør siderne med lidt fedtstof.

Hæld dejen i formen og bag i ca 25 min. Køl helt af.



Brombærmousse

Læg husblas i vand i en halv time.

Kom vanilje, flormelis, brombær og lakridspulver i en gryde og kog op.

Si bærkompotten over i en skål og rør husblas i saften.

Tilsæt limesaft og køl ned til ca 35 grader.

Pisk fløden til let skum.

Pisk lidt af fløden godt sammen med saften. Hæld nu saften over i skålen med resten af fløden og vend det forsigtigt sammen.

Tag chokoladekagen forsigtigt ud af springformen og sæt den på det fad den skal serveres fra.

Sæt den rengjorte springformsring eller en kagering omkring kagen, så den slutter til kagen. Kom kageplast i ringen og hæld brombærmoussen over. Glat toppen så godt du kan.

Sæt på køl mindst fire timer og gerne til dagen efter.



Fjern ring og kageplast og ret evt kanten med en varm palet. Pynt med revet hvid chokolade.

