

Chokolademoussekage



Hvis du er vild med chokolade er denne chokoladecake helt perfekt ☺

Kagen er virkelig lækker – blød, konfektagtig og med rigtig meget og dejlig koncentreret chokoladesmag. Kagen bliver bedst hvis den laves dagen før den skal serveres – og den kan sagtens holde et par dage, den skal bare stå på køl.

Den oprindelige opskrift er fra Bo Bech – jeg har bare tilføjet praline.

Mousse

275 g sukker

180 g æggeblommer

315 g æggehvider

275 g smør

275 g mørk chokolade

Praline

150 g hasselnødder

150 g sukker

250 g mælkechokolade

Pynt

100 g lys chokolade

En springform på ca 26 cm i diameter

Praline

Tænd ovnen på 190 grader.

Kom hasselnødderne på en plade med bagepapir og rist i ovnen i 5-10 min.

Køl nødderne af og gnid skallerne af mellem hænderne.

Smelt sukker til karamel på en lille pande og kom nødderne i og rør godt rundt. Kom nødderne på et spækbræt med bagepapir og køl helt af.

Blend 2/3 af nødderne fint og hak resten groft.

Hak chokoladen og smelt det over vandbad og bland nøddemel og grofthakkede nødder i.

Lad massen køle helt af og hak groft.

Mousse

Tænd ovnen på 175 grader.

Hak chokoladen groft. Kom chokolade og smør i en skål og smelt det sammen over vandbad – det må ikke blive for varmt.

Pisk æggeblommerne og halvdelen af sukkeret sammen til det er lyst og luftigt – pisk i 5 – 10 min.

Pisk æggehviderne stive og pisk det sidste sukker i lidt efter lidt til det har konsistens som marengs.

Vend chokolademassen i æggeblandingen og vend derefter forsigtigt marengsmassen i.

Smør springformen og hæld 2/3 af dejen i springformen og bag i 30-40 min.

Sæt resten af dejen i køleskabet.

Køl kagen helt af og fordel praline på toppen.

Fordel derefter resten af dejen på og sæt kagen på køl til den skal serveres.

Løsn kagen fra springformen med en kniv og sæt den på det fad den skal serveres fra.

Pynt med høvlet chokolade og server kagen med cremefraiche, let pisket flødeskum eller blød vaniljeis.



