

CHOKOLADEKAGE MED CHOKOLADEMOUSSE

Vidunderlig intens chokoladekage toppet med silkeblød chokolademousse og syndig karamelsovs. Inspireret af den skønne Gateau Marcel, hvor chokolademousse og chokoladekage laves af den samme dej, så kagen er ekstra nem at bage. Der skal blot sættes lidt tid af til, at kagen kan sætte sig i køleskabet.

Til

- 150 g mørk chokolade (80 %)
- 150 g lys chokolade
- 250 g smør
- 8 æggeblommer
- ½ tsk vaniljepulver (eller korn fra 1 vaniljestang)
- 1 dl brun farin
- 7 æggehvider
- 1 dl sukker

Karamelsovs

- ½ dl brun farin
- ½ dl sukker
- ½ dl lys sirup
- 75 g smør
- 1 ½ dl fløde
- ca. ½ tsk salt

→ [Vil du vinde den helt nye iPhone 6s? Vind nu - klik her](#) ←

Chokoladekage og chokolademousse

Smelt de to slags chokolade og smør i en gryde ved lav varme. Lad det køle af.

Bland æggeblommer, vanilje og brun farin sammen i en skål.

Pisk æggehviderne stive i en anden skål sammen med det almindelige sukker. Husk at bruge en stor skål, da æggehviderne vokser meget under piskningen.

Bland den afkølede chokoladeblanding sammen med æggeblommerne, og rør godt. Vend herefter de stive æggehvider forsigtigt i.

Hæld halvdelen af moussen i en smurt springform (ca. 22 cm). Bag ved 175 grader i ca. 20 minutter, og sæt den anden halvdel af chokolademoussen til side imens.

Tag kagen ud, og lad den køle helt af. Kagen hæver meget under bagningen og falder sammen, når den kommer ud af ovnen, men det er meningen.

Lav karamelsaucen, imens kagen er i ovnen.

Karamelsovs

Kom de to slags sukker i en gryde sammen



med smør og sirup, og lad det smelte sammen og koge op ved middel varme. Tilsæt fløden i en jævn stråle, mens du pisker godt. Lad karamellen koge op igen, og lad den koge i fem minutter. Tilsæt salt, og rør godt. Smag evt. til med mere salt, men pas på du ikke brænder dig, for karamellen er meget varm.

Sæt karamellen til side, og lad den køle ned.

Hæld karamellen ovenpå den afkølede chokoladekage, og kom resten af chokolademoussen ovenpå.

Sæt kagen på køl, og lad den stå natten over. Så er den klar til servering.

Kagen kan holde sig et par dage på køl.