

CHOKOLADEKAGE MED MANGO

Virkelig luksuriøs chokoladekage med en snasket konsistens og en stor, smuk rose på toppen. Rosen er lavet af frisk mango, der skaber en god kontrast til den intense kage, der tilmed er nem at lave.

Til

Chokoladekage

- 200 g smør
- 200 g chokolade 70 %
- 100 g sukker
- 150 g brun farin
- 5 æg
- 1 spsk hvedemel
- 1 tsk vaniljesukker
- ¼ tsk salt (fint)

Pynt

- 2 mangoer

Chokoladeganache

- 1 ½ dl piskefløde
- 100 g chokolade 70 %

Forvarm ovnen til 180 grader varmluft.

Smelt smør i en gryde. Hak chokoladen, kom den op i en skål, og hæld den varme smør over. Rør i blandingen, til chokoladen er smeltet. Tilsæt sukker og brun farin, og rør rundt. Lad blandingen køle lidt af, og tilsæt derefter æggene ét ad gangen. Rør godt i dejen efter hvert tilsat æg. Sigt til sidst mel, vaniljesukker og salt i, og rør i skålen, til dejen er ensartet.

Kom bagepapir i en springform (22-24 cm i diameter), og hæld dejen op i formen. Bag kagen i 25 minutter, og lad den derefter køle helt af. Det tager minimum 2 timer, og den kan med fordel sættes i køleskabet, når den har nået stuetemperatur.



Klargøring af mango:

Skræl hver enkelt mango, og stil den på højkant. Skær ned langs stenen på begge sider, så du fra hver mango får to halvdele. Læg dem med den flade side nedad og skær dem i skiver på højkant. Skiverne skal være ca. 1 millimeter i tykkelsen. Sæt mangoskiverne til side.

Hvis du er i tvivl, kan du klikke gennem billederne og se, hvordan mangoen skal skæres ud - trin for trin.

Chokoladeganache:

Kom piskefløden op i en gryde, og varm det, til det lige akkurat koger.

Hak chokoladen, og kom den op i en metalskål. Hæld den varme fløde i lidt ad gangen (3-4 omgange), og rør i ganachen hver gang, du har tilsat lidt fløde.

Pyntning af kagen:

Fordel ganachen på toppen af kagen.

Bøj hver mangoskive, så den former en bue, og sæt den ned i ganachen. Sæt skiverne i en spiral, der bliver mindre og mindre mod midten af kagen. Sørg for at holde de 2-3 tyndeste skiver tilbage, så du kan rulle dem til midten af blomsten.

Kagen rækker til ca. 12 personer og kan evt. serveres med en kugle vaniljeis til.

Tip:

Kagen kan sagtens bages op til to uger i forvejen og fryses ned, til den skal bruges. Tag den ud af fryseren dagen inden, og lad den tø op i køleskabet.