

CHOKOLADEKAGE MED MASCARPONE

Dejlig chokoladecake, der ser imponerende ud, men er overraskende let at lave. Den cremede mascarpone og de fugtige bunde akkompagneres af lækkert marmeladefyld med rom, og hele herligheden afrundes med en intens chokoladecreme.

Til

Bunde

- 3 æg
- 250 g sukker
- 180 g æble (revet)
- 200 g hvedemel
- 2 tsk bagepulver
- 30 g kakaopulver
- 150 smør

Marmeladefyld

- 4 spsk marmelade (fx blomme-, abrikos- eller appelsinmarmelade)
- 2 spsk rom
- 2 spsk vand

Mascarponecreme

- 2 æg
- 250 g mascarpone
- 3 spsk sukker
- 1/2 vaniljestang

Chokoladecreme

- 1 spsk sirup
- 1 1/2 dl piskefløde
- 200 g chokolade (70 %)

Bunde:

Forvarm ovnen til 175 grader. Smør en springform på 22 cm med fedtstof, og klip et stykke bagepapir ud, så det passer med bunden.

Pisk æg og sukker lyst og luftigt. Riv æblerne, og tilsæt dem. Bland hvedemel, bagepulver og kakaopulver, og sigt det i dejen ad tre omgange. Smelt smør ved svag varme, og tilsæt det.

Kom halvdelen af dejen i springformen, og bag den i ca. 20 minutter.

Lad bunden køle lidt af formen, og vend den derefter ud på en rist.

Kom et nyt stykke bagepapir i bunden af springformen, smør den igen på siderne med fedtstof, og gør det samme med den anden halvdel af dejen.

Lad bundene køle helt af, før du skal bruge dem.



Marmeladefyld: (kan udelades)

Kom marmelade, rom og vand op i en minihakker. Blend, til massen er jævn.

Mascarponecreme:

Del æggene i blommer og hvider. Kom mascarpone, 2/3 af sukkeret og vaniljekornene fra vaniljestangen op i æggeblommerne, og pisk blandingen, til den er ensartet.

Pisk hviderne stive, og tilsæt den sidste tredjedel af sukkeret. Pisk igen, til sukkeret er opløst.

Vend de to masser sammen.

Samling af kagen:

Brug en bagering til at støbe kagen. Sæt den på det fad, kagen skal serveres på, og kom lidt plastik (fx fra et udklippet plastikchartek) rundt langs kanten.

Start med den nederste bund. Flæk den i to bunde, og fordel halvdelen af marmeladefyldet på den nederste halvdel.

Læg den anden halvdel på.

Fordel mascarponecremen på chokoladebunden.

Flæk den anden chokoladebund, og kom

toppen af denne på mascarponecremen.
Fordel den anden halvdel af marmeladefyldet på den sidste halve bund, og læg den med den tørre side (altså den, der har vendt nedad i springformen) op, så den bliver toppen af kagen.

Du skal til sidst have en kage, der er lagt sammen i følgende lag:

1/2 Chokoladebund

Marmeladefyld

1/2 Chokoladebund

Mascarponecreme

1/2 Chokoladebund

Marmeladefyld

1/2 Chokoladebund

Stil kagen på køl i minimum 2 timer.

Chokoladecremen:

Kom sirup og fløde op i en gryde, og varm det op til kogepunktet.

Hak chokoladen fint, og hæld den kogende blanding i lidt ad gangen. Rør, til massen er jævn, og fordel den derefter på kagen.