

GATEAU MARCEL

FANTASTISK OPSKRIFT PÅ CHOKOLADEKAGE

Den her fantastiske opskrift på Gateau Marcel er faktisk overraskende nem at følge. Intens chokoladecake med luftig chokolademousse på toppen smager som en bid af himlen, og så kan den laves i god tid, da den sagtens kan fryses ned.

•

Til

- 200 g mørk chokolade
- 200 g lys chokolade
- 200 g smør
- 8 æg
- 1 vaniljestang
- 200 g sukker

Topping

- 100 g chokoladespån

Hak den lyse og mørke chokolade groft, og smelt det sammen med smør i en skål over vandbad.

Del æggene i hvider og blommer, og kom dem i hver sin skål.

Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Skil dem ad med lidt af sukkeret. Pisk vaniljekorn, halvdelen af sukkeret og æggeblommer til en luftig masse.

Hæld den smeltede chokolade i æggesnapsen lidt ad gangen under konstant omrøring.

Pisk æggehviderne stive, og kom så resten af sukkeret i, indtil det ligner marengs. Kom lidt af marengsen i chokoladeblandingen ad gangen og rør forsigtigt rundt, så luften ikke bankes ud. Fortsæt indtil moussen er ensartet.

Smør en springform (22 cm) med lidt fedtstof, og klip et aflangt stykke bagepapir til kanten. Hæld halvdelen af moussen i formen, og bag chokoladecake i ca. 20-25 minutter ved 170 grader. Stil resten af moussen til side.

Lad kagen køle af, og hæld så resten af chokolademoussen over kagen. Sæt den i køleskabet, så moussen kan sætte sig – det tager ca. 4 timer, men kagen kan også sagtens laves dagen inden servering.

Pynt kagen med chokoladespån.



Tip: I stedet for at komme kagen på køl, så fryser jeg den tit ned og tager den op en halv time inden servering. Kagen smager skønt kold, og så får den et flottere snit, når den skæres ud.