

GATEAU MARCEL KAGE FRANSK CHOKOLADEKAGE MED CHOKOLADEMOUSSE

Den her franske chokoladecake med chokolademousse ovenpå - også kaldet en Gateau Marcel - er helt vidunderlig. I denne version har kagen fået en lækker tilføjelse i form af ristede hasselnødder, som både giver en dejlig smag og lidt herligt knas til den fløjlsbløde chokolademousse.

•

Til

- 75 g hasselnødder
- 200 g mørk chokolade
- 175 g smør
- 180 g sukker
- 6 æggebommer
- 6 æggehvider

Chokoladeganache

- 100 g mørk chokolade
- $\frac{1}{2}$ dl piskefløde

Forvarm ovnen til 200 grader. Rist hasselnødderne 10-15 min., til skallen begynder at sprække, og nødderne er gyldne. Kom dem op i et rent viskestykke, og gnid hinderne af. Hak dem så groft eller fint, som du ønsker, og sæt dem til side. Skru ovnen ned på 175 grader.

Smelt chokolade og smør i en gryde ved lav varme. Tag det af varmen, og lad det køle lidt af.

Kom æggebommerne op en skål sammen med halvdelen af sukkeret. Pisk det luftigt. Kom æggehviderne op i en anden skål, og pisk dem først i to minutter, hvorefter det resterende sukker drysses i under konstant

piskning. Fortsæt, til du har en hel stiv marengsmasse.

Pisk chokolade- og smørblandingen i æggebommerne, og fold forsigtigt de stiftpiskede æggehvider i.

Beklæd en springform (ca. 23 cm i diameter) med bagepapir. Hæld halvdelen af dejen i, og fordel det godt i formen. Sæt resten af dejen på køl imens. Bag bunden i ca. 20 minutter.

Lav imens chokoladeganachen. Kom chokolade og fløde op i en gryde, og smelt det sammen ved lav varme.

Lad den bagte bund køle af i fem minutter, og smør chokoladeganachen ovenpå. Drys med de ristede og hakkede hasselnødder, og køl bunden helt af. Fordel den resterende chokolademousse ovenpå, og sæt chokoladekagen på køl.

Kagen skal gerne stå minimum otte timer og meget gerne natten over, så moussen kan



sætte sig ordentlig.

En form (på ca. 23 cm i diameter) giver kage nok til ca. 10 personer.