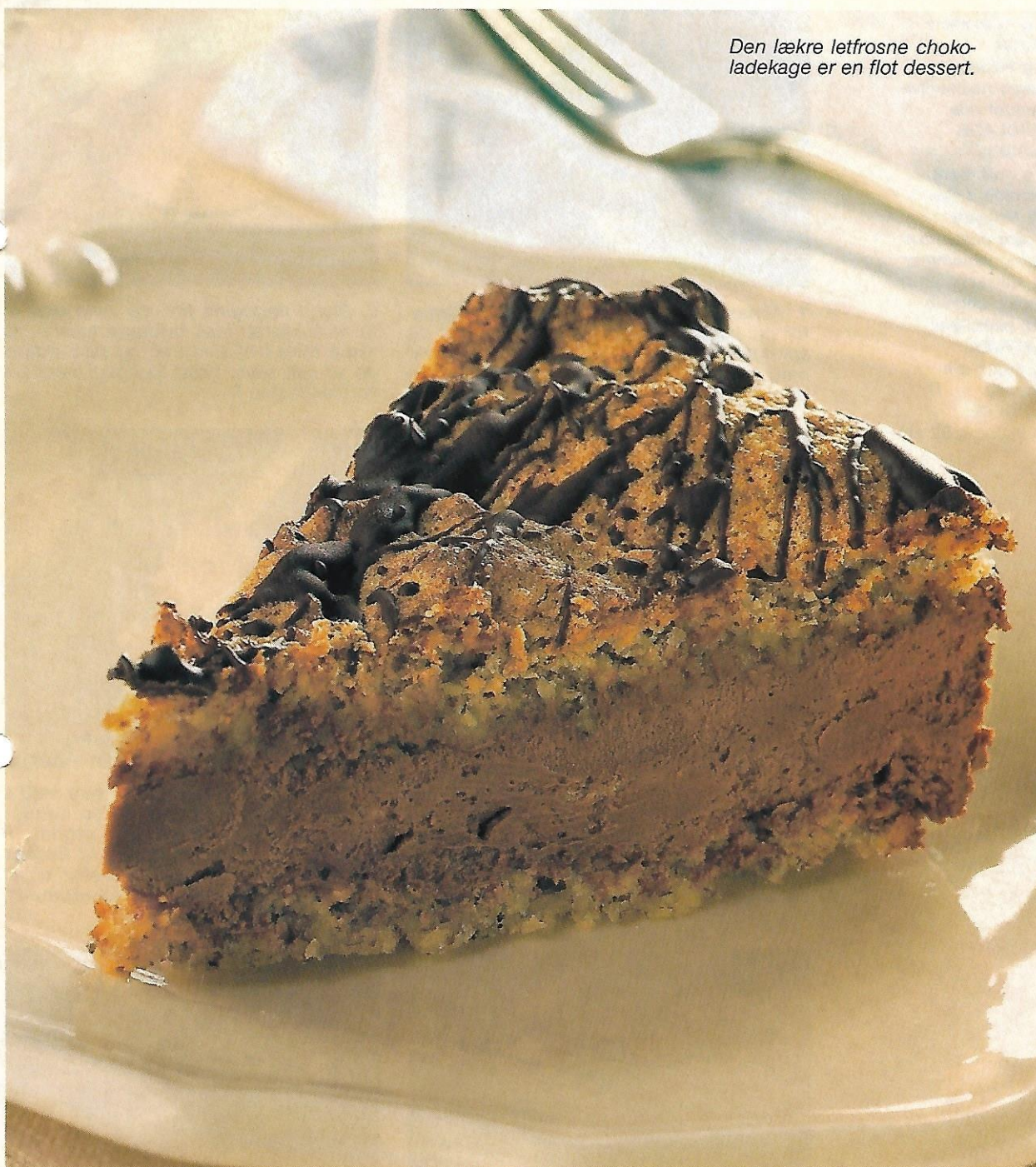




Den lækre letfrosne chokoladekage er en flot dessert.



LET FROSSEN NØDDEKAGE MED CHOKOLADEMOUSSE

Kagen tages fra fryseren og stilles i køleskabet $\frac{3}{4}$ -1 time, før den skal serveres.

ASSISTENT: CAMILLA LAWES · FOTO: JAN LETH
ADRESSELISTE SIDE 156

K O K K E S K O L E

LET FROSSEN NØDDEKAGE MED CHOKOLADEMOUSSE

(8 stykker)

INGREDIENSER:

BUNDE:

150 g hasselnød-
dekerner

150 g sukker

2 bægre pasteurise-
ret æggehvide

CHOKOLADE-

MOUSSE:

150 g god mørk
chokolade, f.eks.

64 % Manjara

3 bægre pasteurise-
rede æggeblommer

40 g sukker

1-2 spsk. cognac

2½ dl piskefløde

OVERTRÆK:

50 g god mørk

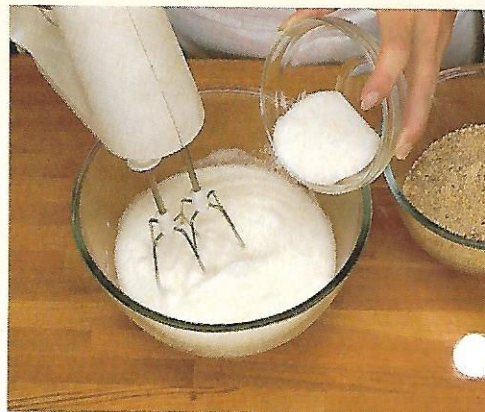
chokolade

ENDVIDERE:

1 springform, 22 cm



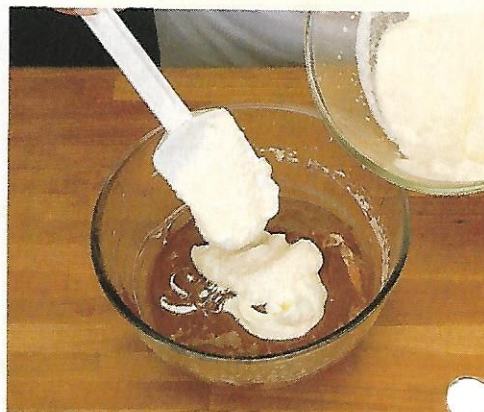
1. Afmærk 2 cirkler på hver 22 cm i diameter på bagepapir ved hjælp af lidt mel og springformens bund. Beklæd formens bund med bagepapir, og sæt ringen fast, så papiret holdes på plads.



2. Blend nødderne fint, og vend dem med ¾ af sukkeret. Pisk hviderne næsten stive, tilsæt resten af sukkeret, og pisk videre, til de er helt stive. Vend forsigtigt nødde/sukkerblandingen i.



3. Smør dejen ud i de afmærkede felter i et jævnt lag. Bag bundene i en forvarmet ovn ved 200° i ca. 25 minutter, til de er lyst gyldne og gennembagte. Afkøl helt. Læg den ene bund i formen. Hak chokoladen helt fint, og smelt den over svagt vandbad.



4. Pisk æggeblommerne helt lyse med sukkeret. Afkøl chokoladen let, og vend den med æggene. Smag til med cognac. Pisk fløden til skum, og vend først 1/3 flødeskum i chokolademassen. Vend derefter chokolademassen lidt efter lidt i flødeskummet, til en jævn og luftig mousse.



5. Fordel moussen over bunden i formen. Læg den anden bund over, og stil den i fryseren, til den har sat sig, mindst 6 timer - og gerne natten over.



6. Smelt resten af chokoladen over vandbad, og dryp den i striber over den frosne kage. Stil evt. kagen tilbage i fryseren, og stil den i køleskabet 1 time inden serveringen.