

Banan- og chokolademousselagkage

12 - 16 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

springform; ø 22 cm
håndmixer
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
Dr. Oetker engangssprøjteposer
stjernetyl, flerrillet

Kakaobunde:

150 g blødt smør
150 g sukker
3 æg str. M/L
2 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa
130 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Kagemousse og pynt:

2 breve Dr. Oetker Cake Mousse
Chocolate
5 dl letmælk
1 stor moden banan
2 dl flormelis
Dr. Oetker Concentrated Yellow
Colour
ca. 2 spsk. kogende vand
Dr. Oetker Black & Gold

Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

1 Kakaobunde:

Rør smør og sukker blødt. Pisk æggene i ét ad gangen sammen med kakao. Sigt hvedemel og bagepulver i dejen, rør det hele sammen og hæld dejen i en smurt, meldrysset springform (ø 22 cm).

Bag kagen midt i ovnen 20-25 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet, når det trækkes ud. Afkøl kagen på en bagerist.

Del den kolde kage i tre lige store bunde. Brug en savtakket kniv eller prøv følgende metode: Skær en rille langs siden af kagen der, hvor den skal deles. Tag et langt stykke kraftigt sytråd og læg det rundt om kagebunden i rillen. Kryds tråden foran, og træk derefter enderne væk fra hinanden, så tråden skærer bunden igennem. Gentag, så der bliver tre bunde.

Læg den ene bund på et lagkagefad med ringen fra springformen rundt om.

2 Kagemousse og samling:

Bland brevenes indhold med letmælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed.

Skær bananen i tynde skiver.

Smør 1/4 del af moussen over den bunden i springformen, smør den jævnt ud med en vinkelpalet. Fordel halvdelen af bananskiverne over og kom den næste bund på. Gentag med mousse, bananskiver og bund. Lad kagen sætte sig kort i køleskabet.

Kom den resterende kagemousse i en sprøjtepose med en flerrillet stjernetyl.

3 Pynt:

Befri kagen fra formen.

Rør flormelis, Concentrated Yellow Colour og kogende vand sammen til en glasur og fordel det jævnt over toppen af kagen.

Sprøjt kanten af kagen med den resterende kagemousse. Dekorér med guldpalietter fra Black & Gold krymmemix.

Tips:

Banan kan sagtens erstattes med ananas, jordbær eller hindbær. Prøv også at drysse med knuste makroner eller hakket chokolade over frugten.

Find alle vores bedste tips og opskrifter på lagkager på vores [temaside](#).