

# Chokoladekage med bær og hvid chokolademousse

10 - 12 portioner

 for let øvede Op til 75 Min.

## 1 Hvid chokolademousse:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Varm piskefløden op til kogepunktet, tag gryden af varmen og rør finthakket hvid chokolade i. Rør til chokoladen er helt smeltet, tilsæt Naturlig Vaniljeekstrakt. Klem husblassen fri for vand og smelt den i den varme chokoladefløde.

Sæt chokoladefløden i køleskabet til næste dag, mindst 12 timer.

## Ingredienser:

### Redskaber:

springform; ø 22 cm  
håndmixer

### Hvid chokolademousse:

1 blad Dr. Oetker Husblas  
½ l piskefløde  
300 g hakket hvid chokolade  
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt

### Chokolade-lagkagebunde:

100 g smeltet smør  
150 g mørk chokolade  
2 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa  
4 æggeblommer str. M/L  
2 æg str. M/L  
125 g sukker  
1 pose Dr. Oetker Mandemel (50 g)  
100 g hvedemel  
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips, Dark (100 g)  
4 æggehvinder str. M/L

### Pynt:

500 - 750 g friske bær blandede  
100 g mørk chokolade  
1 spsk. smør

## 2 Chokolade-lagkagebunde:

Tænd ovnen på 150 °C varmluft.

Smelt smør og hakket chokolade ved svag varme og rør kakaoen i, lad det køle let af.

Pisk æggeblommer, æg og sukker luftigt og skummende. Sigt mandelmel, hvedemel og bagepulver i. Tilsæt chocolate chips og det smeltede chokoladesmør og vend dejen sammen.

Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i dejen.

Fordel dejen i 3 smurte og meldryssede springforme (ø 22 cm). Bag bundene i 14-16 minutter. Afkøl bundene på en bagerist.

Alternativt kan bundene bages én ad gangen i én springform. Husk at lade bunden køle af, inden du tager den ud af springformen.

**Bagetid: 14 - 16 minutter**

## 3 Pynt:

Pisk chokoladecremen let og luftig, pisk ikke for meget, da cremen så kan bliver for fast.

Skyl bærrerne og skær de større bær i mundrette stykker.

Smør en bund med 1/2 af cremen og kom 1/3 af bærrerne på. Læg en bund ovenpå og kom creme og bær på. Top med den sidste bund. Sæt 1/3 af bærrerne fra til pynt ovenpå kagen.

Smelt hakket chokolade over vandbad, tilsæt smør og rør til smørret er smeltet og chokoladen er blank. Hæld den smeltede chokolade udover toppen af kagen og lad den løbe en anelse ned af siden. Pynt med de resterende bær.

## Tips:

Kagen passer til festlige lejligheder som fødselsdag, bryllup, konfirmation og studenterfest. Har du ikke tid til selv at lave cremen, kan du bruge [Dr. Oetker Cake Mousse Vanilla Taste](#).

Læs også vores [tips til chokoladekage](#), hvor vi blandt andet fortæller, hvad du skal gøre for at få en svampet eller luftig chokoladekage.