

# Chokoladecake med juletræer

12 - 16 portioner

 for let øvede

● Op til 50 Min.



Tænd ovnen på 180° C traditionel varme.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
springform; ø 22 cm  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 8 mm

### Chokoladecake:

175 g smør  
200 g grofthakket mørk chokolade  
7 æggeblommer str. M/L  
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig  
Vaniljeekstrakt  
300 g sukker  
4 spsk. kakao  
1 dl vand  
100 g hvedemel  
½ tsk. salt  
5 æggehvider str. M/L

### Vaniljemousse og pynt:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse  
Vanilla Taste  
2 ½ dl letmælk  
½ tsk. Dr. Oetker Concentrated  
Green Colour  
Dr. Oetker Rainbow Mix

## ① Chokoladekage:

Smelt smør og chokolade over vandbad og køl blandingen ned til stuetemperatur.

Pisk æggeblommer, vaniljeekstrakt og sukker sammen, til en luftig æggesnaps.

Rør kakaopulver og vand sammen i en kasserolle. Varm blandingen op under omrøring og lad det simre et kort øjeblik ved svag varme.

Kom sigtet hvedemel, salt, chokoladesmør og kakaovand i æggemassen og vend dejen sammen.

Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i dejen lidt ad gangen.

Smør en springform (ø 22 cm) med fedtstof, og drys med lidt kakao så bund og sider er dækket. Hæld dejen i formen.

Bag kagen i 30-40 minutter i midten af ovnen til den er gennembagt i siderne og stadig blød i midten. Afkøl kagen helt på en bagerist.

## ② Vaniljemousse og pynt:

Bland brevets indhold med mælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig. Vend Concentrated Green Colour i moussen.

Fyld vaniljemoussen i en sprøjtepose med en [lille lukket stjernetyl \(ø 8 mm\)](#). Sprøjt moussen i toppe på den afkølede kage, så det ligner små juletræer. Pynt med stjernekrummel.

### Tips:

Opbevar kagen i køleskabet.

Kagen kan også bages i en bradepande (20 x 30 cm), i 20-25 minutter, skæres ud i firkanter og pyntes.