

Chokoladelagkage med jordbærmousse

12 - 16 portioner



Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

1 Kakaobund:

Rør smør og sukker blødt og luftigt. Pisk æggene i ét ad gangen. Sigt hvedemel, bagepulver og kakao i dejen, og rør det hele sammen. Kom dejen i en smurt springform (ø 22 cm) drysset med hvedemel og gerne med bagepapir i bunden. Bag bunden i 20-25 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl kagen på en bagerist.

Flæk den kolde bund i tre. Marker med en kniv to riller hele vejen i siden på bunden, hvor den skal deles. Tag et langt stykke kraftig sytråd/kinesertråd og læg det rundt i den forskårne rille. Kryds tråden foran og træk så enderne væk fra hinanden så tråden skærer bunden igennem.

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 22 cm
håndmixer
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Kakaobund:

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

Jordbærfyld:

2 breve Dr. Oetker Cake Mousse
Strawberry Taste
5 dl letmælk
250 g friske jordbær
friske jordbær til pynt
mynteblade

2 Jordbærfyld:

Rens bærrene og skær dem i skiver.

Læg den ene bund på et lagkagefad, kom en kagering eller ringen fra springformen rundt om bunden.

Bland indholdet fra de to poser kagemousse med letmælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed.

Læg halvdelen af bærrene i et jævnt læg på kagebunden og kom 1/3 af moussen ovenpå. Læg endnu en bund på og gentag med resten af jordbærrene endnu 1/3 mousse og slut af med den sidste bund.

Befri kagen forsigtigt fra formen og pynt toppen og kagens kant med resten af moussen, brug gerne en vinkelpalet til at smøre moussen helt glat. Pynt kagen med bær og mynteblade. Lad kagen stå på køl indtil servering.

Tip:

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