

Chokolademousse-kage

10 - 12 portioner

 for let øvede

Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 175° C varmluft.

1 Chokoladecake:

Smelt smør og hakket chokolade i en gryde, lad det afkøle let.

Pisk æg og sukker lyst og luftigt. Sigt vaniljesukker, bagepulver og hvedemel i æggemassen og vend dejen sammen. Vend derefter chokoladesmørret i dejen. Hæld dejen i en smurt springform (ø 20 cm), gerne med bagepapir i bunden.

Bag kagen i 20-25 minutter. Pas på ikke at overbage kagen, da den helst skal være tung og svampet. Afkøl kagen i formen.

2 Kagemousse:

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

Fordel kagemoussen ovenpå den afkøledekage kagen. Lad gerne kagen sætte sig i køleskabet i ca. 1 time inden den forsigtigt skæres fri fra formen.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm

Chokoladecake:

60 g smør

50 g hakket, mørk chokolade

75 g sukker

1 æg str. M/L

2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje

¼ tsk. Dr. Oetker Bagepulver

75 g hvedemel

Chokolademousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse

Chocolate

2 ½ dl letmælk

Pynt:

Dr. Oetker Choco Mix eller Earthy Cocoa krymmel



③ **Pynt:**

Dekorér kagen med Choco Mix eller Earthy Cocoa krymmel.

Tip:

Chokoladekagen kan med fordel laves dagen inden servering.

Servér gerne med vanilleis, frugt eller Dr. Oetker Dessertsauce.

Er du interesseret i flere gode opskrifter og inspiration? Så læs vores bedste [tips til chokoladekager](#).

