


# Chokolademoussekage Tricolore

12 - 16 portioner

 for let øvede Op til 100 Min.

## Ingredienser:

### Springform; ø 22 cm:

#### Nøddebund:

4 poser Dr. Oetker  
Hasselnøddeflager (200 g)  
190 g sukker  
4 æg str. M/L

#### Mørk chokolademousse:

150 g mørk chokolade (70 %)  
1 brev Dr. Oetker Cake Mousse  
Chocolate  
2,5 dl letmælk

#### Lys chokolademousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse  
Chocolate  
2,5 dl letmælk

1 Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

## 2 Nøddebund:

Bred hasselnøddeflagerne ud på en bageplade beklædt med bagepapir og rist dem 4-6 minutter til de er let gyldne. Lad dem køle helt af på bagepladen. Hasselnøddeflager og sukker blendes til konsistensen er som groft mel. Tilsæt æggene et ad gangen og blend til massen er ensartet, inden den hældes i springformen.

Bag bunden i 18-20 minutter. Afkøl bunden helt i formen på en bagerist.

## 3 Mørk chokolademousse:

Hak chokoladen i mindre stykker og smelt den over vandbad. Afkøl chokoladen til stuetemperatur.

Bland brevetts 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. Pisk den tempererede chokolade i kagemoussen. Fordel kagemoussen i et jævnt lag oven på hasselnøddebunden og stil den i køleskabet mindst 1 time, før den lyse chokolademousse fordeles ovenpå.

#### ④ Lys chokolademousse:

Bland brevetts 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. Fordel forsigtigt den lyse chokolademousse i et jævnt lag oven på den mørke, og sæt kagen på køl i mindst 1 time inden servering.

Pynt kagen lige før servering. Du kan pynte den på mange måder, fx med friske bær eller finthakket chokolade.

#### Tips og tricks:

Skær kagen ud i stykker med en kniv dyppet i varmt vand, så får du fine blanke flader.