


Pebermynte Chokoladecake - en Black Magic i jule forklædning

14 - 16 portioner

 for let øvede Op til 45 Min.

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

1 Chokoladedej:

Sigt hvedemel, kakao, natron og bagepulver i en skål. Tilsæt sukker, vaniljesukker og salt og rør det hele sammen.

Tilsæt æg, kaffe, mælk og olie og rør kort, indtil dejen er samlet. Hæld dejen i en smurt springform (ø 22 cm) med bagepapir i bunden. Bag kagen på nederste rille i ovnen i ca. 45 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Afkøl kagen fuldstændig. Befri den derefter fra formen og del kagen i to bunde med en brødkniv.

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 22 cm

håndmixer

Dr. Oetker engangssprøjteposer

Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

Chokoladedej:

150 g hvedemel

50 g Dr. Oetker Baking Cocoa

1 tsk. Dr. Oetker Natron

1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

250 g sukker

2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker

med bourbon vanilje

2 knsp. fint salt

1 æg

1 ¼ dl kaffe

1 ¼ dl mælk

½ dl smagsneutral olie

Chokolade-pebermyntemousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse

Vanilla Taste

2 ½ dl letmælk

1 tsk. Dr. Oetker Grøn

Konditorfarve

2 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Pebermynteekstrakt

Topping og pynt:

100 g mørk kogechokolade eller chokoladeknapper

2 Chokolade-pebermyntemousse:

Kom indholdet fra et brev Cake Mousse Vanilla Taste i en skål, tilsæt mælk, grøn konditorfarve og pebermynteekstrakt. Pisk kort med en håndmixer på laveste hastighed, derefter 3 minutter på højeste hastighed til moussen er luftig.

Kom den ene bund på et serveringsfad. Fordel 1/3-del af moussen over bunden og kom den anden bund over. Smør kagen op med den resterende mousse, gem lidt til pyntning af kagen.

3 Pynt:

Smelt chokolade over et vandbad eller i mikroovn, lad det køle let. Fordel den smeltede chokolade langs den ene kant af kagen, så chokoladen løber lidt ned langs kagens side, lad chokoladen sætte sig lidt.

Kom den reserverede mousse i en sprøjtepose med stjernetyl. Sprøjt små toppe på toppen af kagen ovenpå chokoladen.

