



Sjokoladekake med hasselnøttmousse

8 kakestykker



Middels

up to 50 Min.



Ingredienser:

Kakebunn:

70 g smør
1,25 dl vann
25 g Dr. Oetker Bakekakao
0,5 ts Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje
200 g sukker
150 g hvetemel
0,5 ts Dr. Oetker Natron
0,5 ts Dr. Oetker Bakepulver
1 knivsegg salt
0,75 dl naturell yoghurt
1 egg str. M/L
50 g mørk sjokolade, hakket

Mousse med hasselnøttsmak:

1 pose Dr. Oetker Cake Mousse Hazelnut Taste
2,5 dl lettmeik

Dekorasjon:

sjokolade, forskjellige typer f. eks Toffeee og Polly
Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls
Dr. Oetker Black & Gold

Sett stekeovnen på 150 °C varmluft.

1 Kakebunn:

Smør en springform (ø 25 cm) og ha bakepapir i bunn.

Smelt smør og vann i en kjele eller mikrobølgeovn. Tilsett kakao og rør det godt sammen. Ta kjelen av varmen.

Bland vaniljesukker, sukker, mel, natron, bakepulver og salt i en bolle. Tilsett smørblendingen og rør det hele sammen til en jevn masse. Tilsett yoghurt og rør røren sammen. Tilsett deretter egg og rør røren godt sammen til den har en jevn konsistens.

Ha røren i en smurt springform (ø 25 cm) med bakepapir i bunnen. Stek kaken i ca. 20 minutter. Kjenn etter med en bakepinne om kaken er ferdig stekt. Det skal ikke feste seg noe kakebunn på bakepinnen. La kaken avkjøles helt.





2 Mousse med hasselnøttsmak:

Ha innholdet i posen med Cake Mousse Hazelnut Taste i en bolle og tilsett melk. Pisk kort med en håndmikser på laveste hastighet, deretter 3-4 minutter på høyeste hastighet til moussen er luftig.

Ha moussen i tre sprøyteposer med tre forskjellige tipper.



3 Dekorasjon:

Legg den avkjølte kakebunnen på et serveringsfat og del kaken i 8 like store kakestykker. Trekk de litt fra hverandre. Sprøyt kakemousse på hvert stykke, lag forskjellige mønstre med de ulike tippene.

Dekorer hvert kakeestykke med forskjellige sjokolader, Golden and Shiny Pearls og Black & Gold strøssel.

Tips:

Tilsett 1 ts. pulverkaffe når du varmer vann og smør. Dette gir ikke kaken kaffesmak, men sjokoladesmaken blir mer intens.

