

Oppskrift

Sjokolademousse med kokosbunn



Sjokolademousse med kokosbunn laget av Lise Finckenhagen! Kaken kan med fordel lages dagen før servering. Kokosbunn kan byttes ut med nøttebunn hvis ønskelig. Kaken kan gjerne pyntes med friske bær. I denne oppskriften anbefaler vi at du bruker 1 kakeform som er 20-22 cm i diameter. Kaken hviles

6 timer i kjøleskap.

1

Begynn med å varme ovnen

Varm ovnen til 180 grader. Kle kakeformen med bakepapir i bunnen og smør kantene lett med litt olje. Pisk eggehviten sammen med en klype salt til det begynner å skumme. Pisk ved middels hastighet og tilsett sukkeret litt etter litt. Øk hastigheten når alt sukkeret er tilsatt, og pisk videre til tykk og blank marengs.

Vend kokosen raskt inn i marengsen og bre røren ut i formen. Stek bunnen midt i ovnen i cirka 25 minutter. Avkjøl bunnen. Ta bunnen forsiktig ut av formen og løft den over på det fatet kaken skal serveres på. Vask kakeringen og sett den tilbake rundt kokosbunnen (kun ringen rundt). Kle ringen innvendig med «kakeplast» eller bakepapir.

2

Lag sjokoladeblanding og marengs

Skill eggene, pass på at det ikke kommer rester av eggeplomme i eggehviten. Hakk sjokoladen fint og ha den over i en stål- eller glassbolle. Smelt sjokoladen forsiktig over vannbad. Smelt smøret og rør det inn i sjokoladen. Løft bollen vekk fra vannbadet. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5-7 minutter. Klem vannet godt ut av gelatinplatene og løs gelatinen opp i varm kaffen.

Visp eggehviten til myk og fyldig marengs sammen med sukkeret. Visp eggeplommer og kaffe inn i sjokoladeblandingen. Rør godt til blandingen blir blank, tykk og litt «elastisk».

3

Vend sammen marengs og sjokoladeblanding

Vend til slutt marengsen sammen med sjokoladeblandingen (kanskje må du ha den over i en større bolle). Prøv å unngå å røre for mye – viktig å beholde volumet/luften i marengsen. Hell sjokolademoussen over i formen og la den stå i kjøleskapet i minst 6 timer (eller til moussen har satt seg) før servering.

Fjern kakeringen og plast/bakepapir før servering. Pynt med granateplekjerner og revet sjokolade.

Ingredienser

Til kokosbunnen

Eggehvite	2 stk
Salt	1 klype
Hvitt sukker	100 g
Kokosmasse	130 g

Til sjokolademousse

PRIOR egg	5 stk
Mørk sjokolade	300 g
Smør	150
Gelatin	3 plater
Kaffe	1,5 dl
Hvitt sukker	100 g

Til pynt

Sjokolade	mengde revet sjokolade etter ønske
Granateple	1 stk (mengde kjerner etter ønske)

Allergener

- Soya
- Melkeprotein inkl laktose