

## Chokoladekage med citronmousse



Jeg har fundet opskriften på [anine.dk](http://anine.dk) og ændret et par småting. Chokoladekagen og citronmoussen passer godt sammen – det er en frisk kage. Kagen skal laves dagen før servering, så den kan sætte sig. Jeg bagte chokoladekagen to dage før, og det kan sagtens lade sig gøre.

Ca til 12-14 personer

### **Chokoladebund**

150 g mørk chokolade 57%  
150 g smør  
150 g sukker  
5 æggeblommer  
3 æggehvider

### **Citronfromage**

6 blade husblas  
2,25 dl citronsaft – jeg brugte 6 citroner  
Skal af 2 citroner – fintrevet  
225 g sukker  
4,5 æggeblommer  
7,5 dl fløde

### *Citrongele*

3 blade husblas

0,75 dl citronsaft

0,75 dl vand

75 g sukker

### *Krystalliseret chokolade*

75 g mælkechokolade

75 g sukker

30 g vand

### *Små påskeæg*

#### *Chokoladebund*

Tænd ovnen på 175 grader.

Hak chokoladen groft og smelt den over vandbad sammen med smør.

Pisk sukker og æggeblommer til det er lyst og luftigt.

Rør chokoladeblandingen i æggene med en dejskraber.

Pisk æggehviderne stive og vend dem i chokoladeblandingen.

Læg et stykke bagepapir på bunden af en springform –

det skal være lidt større end formen. Spænd nu ringen på formen

så papiret sidder i spænd. Smør siderne af formen.

Bag ca 25 min.

Køl helt af.



### **Citronfromage**

Læg husblas i koldt vand en halv time.

Bring citronsaft, citronskal og sukker i kog i to min.

Lad saften køle et par minutter.

Tilsæt æggeblommerne mens du pisker.

Pisk blandingen til skum over svag varme – ca 5 min.

Vrid husblas fri for vand og pisk det i skummet.

Hæld citronskummet over i en skål og lad det køle af ca 15 min.

Pisk fløden til let skum.

Vend flødeskum og citronskum forsigtigt sammen til det er ensartet.



Læg chokoladbunden på det fad kagen skal serveres på.

Sæt kanten af springformen omkring bunden og læg et stykke kageplast langs kanten.

Hæld citronfromagen over bunden og glat med en paletkniv.

Sæt på køl i mindst 4 timer.



### **Citrongele**

Læg husblas i koldt vand en halv time.

Kom citronsaft og vand i en gryde og kog op.

Pres husblas fri for vand og pisk i citronvandet.

Si citronvandet ned i sukkeret.

Rør i det indtil massen bliver tykkere. Når den har stuetemperatur kan den forsigtigt hældes over kagen.

Sættes på køl til dagen efter.



### *Krystalliseret chokolade*

*Hak chokoladen groft og smelt over vandbad.  
Kom sukker og vand i en gryde og varm det op  
til 138 grader.*

*Pisk det langsomt i chokoladen og fortsæt med at  
røre til chokoladen krystalliserer.*

*Kom det på et stykke bagepapir og lad det køle af.  
Opbevar det i en plastbøtte til det skal bruges.*



*Inden kagen skal serveres pyntes den f.eks. med krystalliseret chokolade og små påskeæg.*

