

Moussekage med hindbær og chokolade



En dejlig moussekage der både har en sprød kiksebund og en blød kagebund og to virkelig lækre mousser.

Jeg synes kiksebunden var lidt for tyk, så næste gang vil jeg lave den lidt tyndere - jeg har lavet opskriften, som jeg vil lave den en anden gang.

*Jeg tror også kagen ville være fin med to af de bløde kagebunde - det vil jeg også prøve ☺
Jeg har opskriften fra spisbedre.dk.*

6 - 8 personer

Kiksebund

170 g digestive kiks

65 g smør - smeltet

1,5 spsk brun farin

1 ½ spsk kakaopulver

lidt salt

Chokolademousse

2 blade husblas
200 g mælkechokolade - hakket
2 æggeblommer
1 dl fløde
¼ tsk salt

2 dl fløde

Kagebund

1 æg
50 g rørsukker
45 g mel
1 spsk kakaopulver
1 tsk bagepulver

Hindbærmousse

3 blade husblas
300 g hindbær
125 g sukker
1 spsk vaniljesukker
½ citron – saften
2 dl fløde
150 g skyr

Pynt

50 g mælkechokolade

To springforme på ca 20 cm i diameter

Kiksebund

Kom bagepapir i bunden af den ene form og sæt kageplast rundt i kanten. Knus kiksene i en minihakker og rør farin, kakao og salt i og rør til sidst smør i.

Pres blandingen i bunden af springformen – tryk massen godt sammen med bagsiden af en spiseske.

Sæt formen på køl mens du laver chokolademoussen.



Chokolademousse

Læg husblas i koldt vand i 20 min.

Smelt chokoladen over vandbad og tag gryden af varmen.

Rør æggeblommerne i chokoladen.

Varm 1 dl af fløden op til kogepunktet i en lille gryde og tag gryden af varmen.

Vrid husblas fri for vand og pisk den i den varme fløde.

Rør flødeblandingen i chokolademassen lidt ad gangen med en dejskraber. Rør grundigt i midten af blandingen til massen samler sig og bliver blank og glat. Rør salt i.

Lad massen køle lidt af.

Pisk de 2 dl fløde til let skum og vend det i chokolademassen og fordel det på kiksebunden.

Sæt kagen på køl i mindst 4 timer.



Kagebund

Tænd ovnen på 240 grader.

Pisk æg og sukker til det er lyst og luftigt.

Sigt mel, kakao og bagepulver og vend det i æggemassen.

Kom bagepapir i bunden af den anden springform og fordel dejen i.

Bag bunden i 5 min og afkøl helt.

Skær bunden fri af springformen og læg den oven på chokolademoussen.

Sæt den på køl igen, mens du laver hindbærmoussen.



Hindbærmousse

Læg husblas i koldt vand i 20 min.

Kom hindbær, sukker og vaniljesukker i en gryde, bring det i kog og lad det koge i 5 min ved svag varme. Smag til med citronsaft.

Blend hindbærrene med en stavblender og pres massen gennem en sí ned i en skål.

Kom hindbærpureen tilbage i gryden og varm den op.

Vrid husblas fri for vand og rør det i den lune hindbærpure.

Lad det køle af i ca 10 min.

Pisk fløden til let skum og vend skyren i.

Vend fløde/skyr blandingen i den afkølede hindbærpure til massen er ensartet.

Fordel hindbærmoussen over kagebunden og glat overfladen.

Sæt den på køl i mindst 4 timer og helst til dagen efter.

Fjern kageplasten og bagepapir og sæt kagen på et fad.

Pynt med høvlet chokolade.

