

# Uimotståelig god sjokolademoussekake med browniebunn og bringebær



Dette føles som et av de innleggene hvor jeg har lyst til å rope: "UIMOTSTÅELIG GOD SJOKOLADEMOUSSEKAKE MED BROWNIEBUNN OG BRINGEBÆR! NEED I SAY MORE?"

Og trenger jeg egentlig si mer? Jo, forresten! En ting til. Den er ganske enkel å lage også. ☐



Du trenger:

**Til bunnen:**

2 egg

1,5 dl sukker

100 g smeltet meierismør

0,75 dl kakao

0,25 ts salt

1 tsk bakpulver

1,5 dl siktet hvetemel

1,5 dl frosne bringebær, knust lett i en brødpose med feks en kjevle

**Til sjokolademoussen:**

1,5 dl kremfløte

150 g 70% sjokolade, hakket

100 g Dronningsjokolade, hakket

0,5 dl sukker

0,5 dl vann

3 eggeplommer

3,5 dl kremfløte, pisket (ikke stivpisket)

**Til pynt:**

1 dobbel Daim, hakket



**Slik lager du bunnen:**

Sett ovnen på 200 grader. Finn frem en 20 cm bred springform og kle den med bakepapir i bunn. Smør kantene og dekk de også med bakepapistrimler som stikker litt over kanten av formen. (Smøret gjør at papiret fester seg). Pisk så egg og sukker luftig. Tilsett smeltet smør og kakao. Bland sammen mel, bakepulver og salt og tilsett dette i egg-blandingen. Rør sammen til en glatt røre. Hell røren i formen og hell over frosne bringebær. Stek midt i ovnen i ca 27 minutter. Avkjøl i formen på rist.

Slik lager du moussen:

Ha den hakkede sjokoladen i en skål. Kok opp første mengde fløte og hell over sjokoladen. La stå et par minutter før du røren sjokoladen og fløten sammen til en glatt og blank krem.

Pisk andre mengde fløte halvstiv.

Ha eggeplommene i en liten skål og finn frem en elektrisk håndvisp.

Kok opp vann og sukker og dra kjelen av platen. Begynn å piske sukkerblandingen med vispen og hell samtidig i eggeplommer. Pisk til blandingen blir en kremet eggedosis.

Ha sjokoladekrem og eggedosis over i den piskede kremen og bruk en slikkepott til å forsiktig vende alt sammen til en glatt mousse. Hell moussen over den avkjølte bunnen og sett inn i fryseren. La kaken stå å stivne i fryseren i minimum 3-4 timer eller over natten.

La kaken stå i romtemperatur et par timer før servering. KOS DEG.



Oppskriften fant jeg hos "Hembakat"