



Sjokoladekake med sjokolademousse

Ingredienser

Sjokoladekake:

- 2 store egg
- 3 dl sukker
- 3 dl lettrømme
- 3 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 2 ss kakao

Sjokolademousse:

- 1 pk lys sjokolademousse (Toro)
- 3 dl melk

Pynt:

- høvlet mørk sjokolade
- sjokoladesaus (Freia)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og kakao.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-45 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.



Lag sjokolademousse som anvist på pakken: Pisk pulveret med 3 dl melk med mikser i 3 minutter. Avkjøl i kjøleskapet i 5-10 minutter. Rør av og til. Sjokolademoussen skal bli tykkere (slik at den kan smøres over kaken), men ikke stivnet.

Del kaken i to bunner. Fordel omtrent halvparten av sjokolademoussen over bunnen. Legg på den andre kakebunnen og fordel resten av sjokolademoussen jevnt over hele kaken. Dryss over høvlet sjokolade. Sett kaken i kjøleskapet i en time, til sjokolademoussen har stivnet. Før servering kan du pynte kaken ved å ringle over sjokoladesaus.

Tips

1 pk Toro lys sjokolademousse er på 73 g pulver. Blandet med 3 dl melk gir en pakke 6 porsjoner sjokolademousse.

Til pynt kan du bruke Freias sjokoladesaus på flaske (ikke bruk den som stivner på isen).

Kaken er holdbar i et par dager om den oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladecake-med-sjokolademousse>