

Blåbær/brombær mousse på chokoladebund

Chokoladebund

- 3 æg
- 250 g lyst rørsukker
- 150 g smør
- 200 g hvedemel
- 2 tsk bagepulver
- 35 g kakao

Blåbær/brombær mousse

- 5 blade husblas
- 1 vanillestang
- 3 spsk lyst rørsukker
- 150 g blåbær
- 150 g brombær
- 1 stor øko-citron
- 3 dl piskefløde

Glaze

- 2,5 blade husblas
- 110 g sukker
- 100 g sødmælk
- 120 g hvid chokolade
- 1 bl husblas
- pulver eller pastafarve til pynt

Glaze

Tag herefter lidt fra til at farve pink og sølv (se evt. videoen).

Det er vigtigt stavblenderen kommer i skråt for ikke at skabe luft-huller, ligesom stavblenderen ikke må fjernes fra bunden mens der blendes. Bland de tre farver sammen og lad glazen køle til ca. 35 grader.

3. Befri kagen fra form og kageplast. Placer kagen på en rist med bradepande under og hæld glazen over.

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 175 grader

2. Pisk æg og rørsukker til en hvid og luftig æggesnaps. Smelt smørret ved svag varme. Bland hvedemel, bagepulver og kakao og sigt det ned i æggesnapsen. Vend det forsigtigt sammen, mens du tilsætter det smeltede smør. Fyld en springform (22 cm i diameter) med bagepapir og bag bunden midt i ovnen i ca. 25-30 min. til bunden har sat sig. Lad bunden køle af i formen, inden den skæres fri.

Blåbær/brombær mousse

1. Udblød husblas i rigeligt koldt vand i 20 min. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Gem den tomme vaniljestang. Mas kornene sammen med en smule af rørsukkeret. Skyl citronen og riv skallen meget fint. Kom den tomme vaniljestang, vaniljesukker, sukker, bær, citronskal og saft op i en lille gryde og lad det koge op. Skru ned for varmen og lad det småsimre i 5 min. under låg. Passér det igennem en sigte for at adskille bærsaften fra bærkompotten. Kassér bærkompotten.

2. Rør den udblødte husblas ud i den varme bærlage. Pisk fløden til let skum og rør en tredjedel af den letpiskede fløde sammen med bærsaften. Kom bærløden over i den resterende letpiskede fløde og vend det forsigtigt sammen til en ensartet jævn mousse. Hæld moussen på sprøjtepose.

Opbygning

Placer chokoladebunden i midten af en springform (24 cm i diameter) og et stykke kageplast langs kanten. Sprøjt bærmousse rundt langs kanten og henover chokoladebunden. Giv kagen nogle lette bank og glat overfladen med en kagespartel. Stil kagen på køl i mindst 2 timer til kagen har sat sig og stil den herefter på frost i mindst 3 timer eller natten over.

Glaze

1. Udblød husblas i koldt vand i ca. 10 min. Kom sukker og sødmælk op i en gryde og bring i kog ved middelvarme. Sukkeret skal smeltes. Hakket chokolade kommer op i en høj kande. Hæld den varme mælkebladning op til chokoladen. Tilsæt den udblødte husblas. Tilsæt hvid pastafarve og blend sammen med en stavblender.

