

Påskekage 2018

BUND

- 100 g smør
- 100 g mælkechokolade
- 100 g sukker
- 2 æg
- 40 g hasselnødeflager
- 15 g mel
- 1 nip salt
- skal af ½ økologisk citron

MOUSSE

- 2 blade husblas
- 90 g passionsfrugtsaft u. kerner
- 80 g sukker
- 1 vanillestang
- 250 ml piskefløde

PYNT

- Chokoladepåskeæg
- Hasselnøddeflager
- Pistacienødder



Antal personer: 10-12

Forberedelsestid: 5-6 timer

Kagen har bedst af at blive lavet dagen før

INSTRUKTIONER

1. Smelt smør i en gryde. Tilsæt hakket mælkechokolade. Tag gryden af varmen. Rør rundt indtil chokoladen er smeltet. Rør straks sukker i. Køl af og tilsæt æggene lidt ad gangen. Vend hasselnøddeflager, mel, citronskal og salt i. Hæld dejen i en springform (20 cm) beklædt med bagepapir. Bag kagen i 20 min. ved 180 grader varmluft. Lad kagen køle helt af.
2. Udblød husblasen i koldt vand i 5-10 min. Si kernerne fra passionsfrugterne og lad 90 g af saften dryppe ned i en lille gryde. Tilsæt sukker og vanillekorn til passionsfrugten og varm op til kogepunktet. Tag gryden af varmen, vrid husblas fri for vand og rør straks ud i den varme saft. Lad saften køle af i en skål, til den er håndvarm. Pisk fløden til let skum. Vend forsigtig fløden i saften af flere omgange. Stil kagen koldt et par timer og gerne natten over.
3. Tag kagen ud af springformen og placer kagen på et serveringsfad. Stil kagen i køleskab.
4. Drys med hasselnøddeflager, hakkede pistacienødder og pynt med chokoladeæg. Server straks eller opbevar i køleskab til servering.

