

Hvid chokolademousse kage med jordbær



Ingredienser: (20 cm springform, 8-10 personer)

Chokolade bund:

350g store rokkedysse
jordbær

60 g hvedemel

20 g kakaopulver

50 g smør

40 g rørsukker

½ tsk bagepulver

Hvid chokolademousse:

200 g hvid chokolade

4 dl. piskefløde 38%

4 æggeblommer

4 stk husblas

Jordbær gelé:

200 g friske el. frosne
rokkedyssejordbær

½ dl vand

1 spsk rørsukker

2 stk husblas

Fremgangsmåde:

Chokolade bund: Ælt alle ingredienserne sammen og sæt på køl i 1 time. Rul dejen på et meldrysset bord til ca. 4 mm tykkelse læg den i en beklædt springform. Prik med gaffel og bag den midt i ovnen i ca. 10 min 175 grader alm. ovn. Når bunden er kølet helt af skærer du 350 g store flotte jordbær flade i toppen og stiller dem på bunden.

Hvid chokolademousse: Udblød husblas i koldt vand. Pisk fløden til en blød skum. Smelt chokoladen forsigtigt over vandbad, når den er flydende tages skålen af varmen. Pisk æggeblommerne i den varme chokolade. Tag husblassen op med det vand der hænger ved og smelt den i en skål over vandbad. Hæld den smeltede husblas i chokolademassen i en tynd stråle men du rører godt. Vend den piskede fløde i chokolademassen til den er glat og ensartet. Hæld moussen forsigtigt over bunden med de friske jordbær og pas på de ikke vælter. Derefter skal kagen hvile tildækket i køleskab i min. 3 timer.

Jordbær gelé: Udblød husblas i koldt vand. Kom jordbær, rørsukker og vand i en gryde. Kog bærerne i ca. 5-10 min. ved middelvarme under låg. Tag gryden af varmen og hæld jordbærsaften igennem en si (du må ikke presse på bærrerne – dette gør geléen uklar) Afdryp den udblødte husblas, og rør den i jordbærsaften i mens den er lun. Hæld meget forsigtigt på kagen når den er "finger temperatur". Sæt på køl i min. 1 time.