

Gateau Marcel

Opskrift til 8-12 stykker

Forberedelsestid

20 minutter + godt med tid i køleskabet

Tilberedelsestid

30 minutter i ovnen

Samlet tid

Mindst 3 timer (gerne en nat på køl)

Ingredienser

- 155 g mørk chokolade (gerne med appelsinsmag)
- 155 g smør + lidt til at smøre formen med
- 155 g sukker + lidt til at drysse i formen
- 3 bæger past. æggeblommer
- 2,5 bæger past. æggehvider
- 1/2 økologisk appelsin (skallen)
- Kakao til at sigte over kagen + chokolade man kan høvle

Sådan gør du

1. Smelt chokolade og smør i en skål over vandbad.
2. Bland 100 g af sukkeret med æggeblommerne og pisk det hvidt til en æggesnaps.
3. Pisk hviderne stive i en anden skål og tilsæt de sidste 55 g sukker undervejs.
4. Vend forsigtigt den smeltede chokolade+smør op i skålen æggesnapsen.
5. Rør forsigtigt lidt efter lidt de piskede hvider sammen med chokolade- og æggeblandingen, til det er samlet.
6. Smør en springform med smør på indersiden og drys med lidt sukker (så kagen nemmere slipper når den er bagt + det knas fra sukkeret er ret så godt). Min springform måler 22 cm.
7. Hæld halvdelen af dejen op i formen og bag den ved 175° i små 30 minutter.
8. Riv skallen fra appelsinen ned i resten af dejen, rør forsigtigt rundt og stil den i køleskabet.
9. Tag kagen ud af ovnen, den kan godt ligne at den er lidt ubagt, men den må endelig ikke blive før tør, så hellere tag den ud i god tid. Lad kagen køle af på køkkenbordet til den er stuetemperatur.
10. Fordel resten af chokolademoussen med appelsinskal oven på bunden og glat det ud. Stil kagen tilbage i køleskabet og lad den sætte sig nogle timer eller evt. natten over.
11. Tag kagen ud af formen og sigt kakao over samt lidt høvlet chokolade.