

Gateau Marcel

Opskrift til 12 stykker

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter i ovnen

Samlet tid

Mindst 3 timer (gerne en nat på køl)

Ingredienser

- 155 g mørk chokolade
- 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
- Kakao til at sigte over kagen + chokolade man kan høvle

Sådan gør du

1. Smelt chokolade og smør i en skål over vandbad.
2. Kom 100 g sukker i en skål 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. Det skal virkelig bare vendes forsigtigt sammen
5. Rør stadig forsigtigt lidt efter lidt de piskede hvider i også 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. Stil den anden halvdel af dejen på køl
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. Det er meningen at den falder lidt sammen her.
10. Fordel resten af chokolademoussen oven på den afkølede bund 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.