

<b>Lagkage med chokolademousse 8-10 prs.</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
<p><b>Bund:</b>            400 g marcipan            4 æg            4 spsk. kakao            revet skal af 1 appelsin</p> <p><b>Mousse:</b>            300 g mørk chokolade (70 %)            5 dl piskefløde            4 past. æggeblommer</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. <b>Tænd ovnen på 175 grader (ikke varmluft), og smør en springform på 24 cm i diameter.</b></li> <li>4. <b>Bund:</b> Riv marcipanen fint</li> <li>5. Rør æg, kakao og appelsinskal i</li> <li>6. Hældes i formen</li> <li>7. <b>Bages midt i ovnen i ca. 20 min.</b></li> <li>8. Lad den afkøle i formen</li> <li>9. <b>Mousse:</b> Smelt chokoladen over vandbad, og rør den glat</li> <li>10. Pisk fløden og rør den i chokoladen lidt ad gangen</li> <li>11. Tilsæt blommerne</li> <li>12. Hæld moussen over bunden</li> <li>13. Tildæk med film og frys den i mindst 4 timer</li> <li>14. Tages ud af fryseren ca. 1 timer før servering</li> <li>15. Riv chokolade over kagen</li> <li>16. Kan evt. pyntes med bær</li> <li>17. Eller du kan servere den med varmehindbær - varm 600 g hindbær med 1-2 spsk. sukker, til sukkeret smelter</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	