



Mjölkchokladkaka med mockamousse och blåbär

Mockamousse

60 g vit choklad
2 dl vispgrädde
2 tsk Nescafé

Mjölchokladkaka

120 g mjölkchoklad
100 g smör
2 ägg
140 g strösocker
110 g vetemjöl
4 g bakpulver
2 g salt (1/3 tsk)
smör och mjöl till en sockerkaksform

Glasyr

160 g mjölkchoklad
1 dl grädde
200 g blåbär

Mockamousse: Hacka chokladen koka upp grädden. Rör ner chokladen i grädden tills allt smält. Vispa ner kaffepulvret och ställ i kylskåpet.

Mjölchokladkaka: Värm ugnen till 200°. Smält mjölkchoklad och smör tillsammans i mikrovågs ugnen på medeltemp. Vispa äggen poröst med sockret. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt. Blanda ner chokladblandningen i äggvispet och blanda sedan ner mjölblandningen. Smöra och mjöla en avlång sockerkaksform. Häll ner smeten i formen och ugnsbaka i ca 30 minuter. Låt kakan svalna när den är färdig. Bred sedan glasyren ovanpå kakan.

Glasyr: Hacka mjölkchokladen till glasyren och lägg den i en bunke. Koka upp grädden och häll ner över chokladen, vispa slätt.

Servering: Vispa kraftigt mockagrädden fluffig och tjock, servera en klick till kakan tillsammans med blåbären.