

Hvid chokoladecake

3 æg

125 g melis

½ tsk. vanilje

125 g hvedemel

1 tsk. bagepulver

1 knsp. salt

50 ml smeltet smør

HVID CHOKOLADEMousse

285 g hvid chokolade

50 ml orangelikør

¾ kg store jordbær

375 ml piskefløde

PYNT

75 ml abrikosmarmelade

100 g mandelskiver

Kandiseret viol

1. Pisk æg og melis skummende ca. 5-8 min. Tilsæt vanilje. Sigt halvdelen af hvedemel og bagepulver og salt i æggeblandingen, og vend det forsigtigt i, rør let, og vend resten af melet i. Tag ¼ af dejen op i en anden skål, vend forsigtigt det smeltede afkølede smør i denne portion, og hæld det tilbage i den resterende dej.

Dæk bunden af en springform med vokspapir, hæld dejen i, og bag ca. 40 min. ved 175 gr. Kagen er færdig, når den springer tilbage ved et let tryk. Afkøl ca. 20 min., før den vendes ud på en rist og afkøler helt.

2. Smelt chokoladen sammen med 2 spsk. vand og orangelikør over vandbad, og køl af til stuetemperatur.

Lav en ring af vokspapir dobbelt så høj som springformen, det skal placeres i. Placer den helt afkølede kage med bunden opad i springformen med vokspapir op ad kanten.

3. Placer de halverede jordbær på kagen rundt langs vokspapiret, og fyld resten af jordbærerne ind i midten af kagen, men pas på, de ikke rager op over kanten med jordbær. Pisk fløden, og bland den i chokoladen lidt efter lidt, og hæld over jordbærerne. Sættes på køl i 24 timer.

4. Rist mandelskiverne på en tør pande, til de er gyldne. Smelt abrikosmarmeladen med en spsk. vand, fjern vokspapiret fra kagen, smør marmeladen på kagen, og fordel de ristede mandler derpå (se billede).

