

## Brombærmoussekage med hasselnøddebund (8-12 personer)

---



### Hasselnøddebund (fragilitébund):

3 æggehvider  
100 g lyst rørsukker  
100 g hasselnøddekerner  
50 g marcipan  
50 g god mørk chokolade  
1 tsk. havsalt  
1 springform, ca. 18 cm i diameter (20 cm springform svarer til 1½ gang opskrift og 16-20 personer)  
Lagkageplast (kan genbruges efter vask)

### Mælkechokoladeganache:

110-150 g god mælkechokolade  
¾ dl piskefløde  
15 g glukose sirup  
1 knsp. havsalt

### Brombærmousse:

3 blade husblas  
½ vaniljestang  
200 g brombær (evt. fra frost – i så fald tag dem op til optøning, når du går i gang med at tilberede kagen)  
75 g lyst rørsukker  
4 spsk. citronsaft  
2 dl piskefløde  
100 g græsk yoghurt 10 %

**Pynt:** Rosensukker

### Fremgangsmåde:

#### Hasselnøddebund:

1. Tænd ovnen på 175°. Læg bagepapir fast i bunden af formen. Hak nødderne til fint mel i minihakker. Riv marcipanen groft. Hak chokoladen groft. Pisk æggehviderne stive og tilsæt sukkeret lidt ad gangen. Pisk det til en tyk marengs. Vend hasselnøddemel, marcipan, chokolade og salt forsigtigt i marengsen til den er ensartet. 2. Hæld marengsen i formen og bag hasselnøddebunden i ovnen i 20-30 minutter indtil toppen er lidt gyldenbrunt. Afkøl bunden helt (mindst 1 time). 3. Skær hasselnøddebunden fri af formen og træk bagepapiret af bunden. Læg bunden tilbage i formen. Sæt lagkageplast fast langs den indvendige side af formen.

#### Mælkechokoladeganache:

4. Hak mælkechokoladen fint og læg den op i en skål. Varm føde og glukose sirup op til kogepunktet i en lille gryde. Hæld den varme fløde over chokoladen i skålen og rør rundt i cirkelbevægelser i midten af skålen med en dejskraber til chokoladen smelter og ganachen bliver flot blank og mørk. Smag til med havsalt. 5. Fordel ganachen oven på hasselnøddebunden i et jævnt lag. Sæt kagen på køl i mindst 2 timer.

#### Brombærmousse:

6. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og vend dem med lidt af sukkeret på et skærebræt. Skyl brombærrene hvis du bruger friske og kog dem op i en gryde sammen med sukker, vaniljekorn, den tomme vaniljestang og citronsaft. Lad bærblendingen småkoge i 10 minutter. 7. Læg husblassen i blød i en skål med koldt vand i 10 minutter. 8. Fjern den tomme vaniljestang fra bærblendingen og blend blandingen med en stavblender indtil du får en ensartet blanding. Vrid husblassen fri for vand og rør den ud i den varme bærblending – et blad husblas ad gangen. Lad bærblendingen køle af til stuetemperatur. 9. Pisk føden til skum og vend den sammen med græsk yoghurt i en stor skål. Vend den afkølet brombærblending – lidt ad gangen – i flødeblendingen til en ensartet mousse. Hæld moussen oven på kagebunden med chokoladeganachen. Sæt kagen på køl i mindst 4 timer, gerne natten over. 10. Pynt med rosensukker inden servering.