

PORTER CHOKLADKAKA

KAKBOTTNEN

200 gr mörk choklad
120 gr smör
4 st äggulor
4 st äggvitor
175 gr socker
170 gr vetemjöl
2 tsk vaniljsocker
 $\frac{1}{2}$ tsk salt

GÖR SÅ HÄR

Smält chokladen i vattenbad

- akta så det inte kommer vatten i chokladen, eftersom chokladen då blir en tjock klump

Lägg det smälta smöret i en skål

Tillsätt äggulorna och vaniljsockret och blanda väl

Tillsätt den smälta chokladen och blanda.

Vispa äggvitorna, saltet och sockret till hårt skumm

Vänd ner skummet försiktigt i chokladblandningen

Sikta slutligen försiktigt in vetemjölet i blandningen

Häll smäten i en smord form och grädda i 150 grader 30 minuter.

FYLLNINGEN

0,6 kg torkade aprikoser

1,2 l vatten

Blöt aprikoserna över natten

Koka dem därefter i vattnet

Mosa med stavmixer

FUKTNINGSSPADET

2 dl Sinebrychoff Porter

2 dl socker

Koka ihop spadet till hälften.

Fördela kakan på mitten och fukta vardera halvan

Styrk över aprikossylten och chockladmoussen (= 1/3 del av glasyren)

Låt stå och dra i ett dygn

Stryk hela kakan med aprikossylten

GLASYREN

300 gr mörkchoklad

3 dl vispgrädde

Värm grädden och blanda in den rivna chokladen blanda till en slät massa

Låt svalna

Vispa 1/3 av chokladen = moussen och lägg mellan kakbottnena

Häll resten av chokladen över kakan

Förvara kakan i kallt

Servera med vaniljglass eller vispgrädde och Sinebrychoff Porter