

GATEAU MARCEL

6-8 personer

150 g mørk chokolade
150 g smør
150 g sukker
100 g pasteuriserede æggeblommer
120 g pasteuriserede æggehvider



Smelt chokolade og smør i en skål over vandbad.

Pisk æggeblommer og 2/3 af sukkeret luftigt i en anden skål. Rør forsigtigt chokoladeblandingen i æggesnapsen.

Pisk æggehviderne stive i en tredje skål, og bland resten af sukkeret (1/3) undervejs. Vend de piskede hvider i chokoladeblandingen.

Smør en springform (18 cm i diameter), og fordel halvdelen af moussen i formen.

Bag den ved 175° i cirka 25 min.

Stil resten af moussen på køl imens.

Lad den bagte bund køle af, og fordel resten af moussen oven på bunden. Stil den færdige kage tilbage i køleskabet, og lad den sætte sig natten over.

Løsn kagen fra kanten og bunden med en kniv. Pynt den med chokoladespåner og bladguld.