

# Nytårs-triple chocolate

Chokolade er en sikker vinder til nytårsdesserten –  
og tredobbelt chokolade er endnu bedre!



# TRIPLE CHOCOLATE

med IREKS MOIST CAKE CHOKO og FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE

Opskriften passer til 1 IREKS kantramme.

## Kagebund:

IREKS MOIST CAKE CHOKO	500 g
Æg	175 g
Olie	155 g
Vand	207 g
<hr/>	
Totalvægt	1.037 g

Røretid: 3 min. langsomt  
+ 10 min. ved middel hastighed

Form: IREKS kantramme

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser til kagebunden røres sammen, vejes af og bages. Efter afbagning køles bunden helt af.

Bagetemp.: 160 °C

Bagetid: Ca. 30 min.

## Mælkechokolade-ganache:

Mælkechokolade	150 g
Fløde	150 g
<hr/>	
Totalvægt	300 g

Fremgangsmåde:

Fløden koges op og mælkechokoladen tilsættes. Ganachen røres glat. Når ganachen er let afkølet fordeles den i et jævnt lag på den bagte chokoladebund, og kagen sættes på køl.

## Hvid chokolade-fromage:

FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE	240 g
Vand	300 g

Letpisket fløde 1.200 g

Totalvægt 1.740 g

Fremgangsmåde:

FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE og koldt vand piskes sammen i hånden, så der ikke er nogle klumper. Først vendes en fjerdedel af den letpiskede fløde i, og derefter mænges den resterende fløde i. Fromagen fordeles på den bagte bund i et jævnt lag, og kagen glattes med en paletkniv. Kagen sættes på køl eller frost, til den har sat sig, inden den pyntes.

Pynt: TOPGLANS PLUS

Høvlet hvid chokolade, mørke chokolade-spiraler og rosa støv

Fremgangsmåde:

Et tyndt lag TOPGLANS PLUS fordeles på toppen af kagen. Kagen pyntes med høvlet hvid chokolade, chokolade-spiraler og rosa støv.



Høvlet hvid chokolade,  
mørke chokolade-  
spiraler og rosa støv  
TOPGLANS PLUS

Hvid  
chokolade-fromage

Mælkechokolade-  
ganache

Kagebund

FOND ROYAL CL  
HVID CHOKOLADE

- Indeholder 30% hvid chokolade-pulver
- Fromagepulver til chokoladefyldning

