Æbledrømme

Chokoladekagebunde

170 g marcipan

125 g sukker

2 æg

30 g hvedemel

20 g kakao pulver

En knsp. hjortetaksalt

æggehvide(r) fra 3 æg ca. 75 g

40 g sukker

Saltkaramel

75 g sukker

25 g glukose

100 g cremefraiche

25 g smør saltet

Hvid chokolademousse

200 g Hvid Chokolade

2 blade husblas

2 dl æblejuice

Du kan også selv juice Granny Smith æbler eller bruge frugtfarve.

2,8 dl piskefløde

Æblegelé

6 blade husblas

2 dl æblejuice

Pynt

50 g Mørk Overtræk , mynte, frisk

Chokoladebund: Marcipan og 85 g sukker blandes sammen med en elpisker. Tilsæt de hele æg lidt efter lidt. Vend mel, kakaopulver og hjortesaksalt i massen. Pisk æggehvider og 40 g sukker til en marengs. Vend marengsblandingen i marcipanmassen lidt efter lidt. Vendes for meget i ad gangen, kan marengsen og marcipanmassen klumpe. Smør dejen til chokoladebundene ud på en bageplade (tykkelse: 1 cm). Bundene bages ved 210°C i 6-8 min.

1. **Salt Karamel**: Karamelliser sukker ved at varme det i en gryde ved medium varme. Tilsæt glukose under omrøring når karamellen har den ønskede farve. Skru gerne ned for varmen inden du tilsætter glukosen. Desto mørkere farve desto mere bitter bliver karamellen. Tilsæt creme fraiche og kog karamellen op til 105°C. Hæld karamellen over i en skål og film denne. Lad karamellen afkøle til 35°C og blend blødt smør i karamellen med en stavblender. Film herefter igen og lad karamellen stå på bordet, til den skal bruges til samlingen.
2. **Hvid Chokolademousse**: Hak hvid chokolade og kom i en skål. Sæt husblas i blød i koldt vand i ca. 5 min. Varm æblejuicen i en gryde og tilsæt husblas. Hæld det varme æblejuice med husblas over den hvide chokolade og rør rundt indtil chokoladen er helt smeltet. Chokolademassen skal afkøles til ca. 25°C. (ca. 1 time uden for køleskab). Pisk fløden til flødeskum og vend let i chokolademoussen. Chokolademoussen må ikke blive for kold, når man vender flødeskum i, da moussen kan klumpe og blive grynet, men er den for varm vil moussen blive for flydende.
3. **Samling:** De afkølede bunde udstikkes til den ønskede størrelse (Ø 6 cm). Hæld karamellen i en sprøjtepose og afsæt eller smør en ønsket klat karamel på chokoladebunden. Stil på køl i ca. 10 min. Anvend en gummiform til at lave den runde form på kagerne. Hæld æblemoussen i gummiformen og læg bunden ovenpå. Stil kagerne i gummiformen på frost til dagen efter eller i minimum 3 timer.
4. **Overtræk med grøn æblegele**: Sæt husblas i blød i 5 minutter og lun æblejuicen en smule. Bland husblassen i æblejuicen. Tryk de frosne kager ud af formen og hæld den 35°C varme æblegele ud over de frosne kager. Placer evt. kagerne på en rist, så overskydende æblegele løber væk.
5. Pynt kagerne med en chokoladestilk og mynteblade. Hvis kagerne har stået på frost natten over, skal de tø op i ca. en time, inden de kan serveres, men det er vigtigt at man hælder æblegeléen over kagerne, mens de stadig er frosne.