

Her finder I opskriften på den klassiske Gateau Marcel. Opskriften passer til 6-8 personer.

Den klassiske Gateau Marcel-opskrift

- 200 g mørk chokolade
- 200 g smør
- 170 g æggehvider
- 200 g sukker
- 130 g æggeblommer
- En blok chokolade til chokoladespåner på toppen

Fremgangsmåde

1. Smelt smør og chokolade forsigtigt i en gryde eller mikrobølgeovn, til massen er ensartet.
2. Pisk æggehvider med 50 g sukker, til det er stift.
3. Pisk æggeblommerne med det resterende sukker, til det er lyst og luftigt.
4. Vend æggeblommer med chokolademassen og vend derefter æggehviderne i.
5. Smør en bagering og drys med sukker på indersiden, fyld halvdelen af cremen i ringen og bag i ovnen ved 175 grader ca. 25 minutter.
6. Når bunden er kølet ned, fyldes resten af cremen i ringen og stilles på køl i mindst 4 timer. Dernæst løsnes kagen fra bageringen og er klar til at spise.
7. Pyntes med chokoladespåner.

