



Fragilitékake

Ingredients

Kakebunner:

150 g marsipan
10 eggehviter
150 g melis

Mokkakrem:

150 g melis
0,5 dl kaffe
2 eggeplommer
1 ts vaniljesukker
300 g smør

Pynt:

3 ss sukker
100 g mandelflarn



Instructions

Kakebunner:

Rør marsipanen og 4 av eggehvitene sammen til en klumpfri masse (dette gjøres enklest i en food processor). Pisk de resterende 6 eggehvitene stive. Tilsett melisen forsiktig og bland deretter inn marsipanmassen.

Steking av kakebunnene:

Dekk en stekeplate med bakepapir. Smør deigen jevnt utover platen. Dryss over sukkeret og halvparten av mandelflarnene. Stek bunnen midt i ovnen ved 160°C i 40-50 min, til den er gylden. Avkjøl bunnen på platen til den er helt kald.

Mokkakrem:

Til mottakremen kokes melis og kaffe opp i en liten kjele. Pisk eggeplommene i en bolle og tilsett den kokende kaffelaken. Pisk til blandingen er kald. Tilsett vaniljesukkeret og romtemperert, mykt smør. Pisk til kremen er lett og luftig (se tips).

Montering:

Skjær den kalde kakebunnen opp i 4 mindre firkanter. Løsne dem forsiktig fra bakepapiret. Bruk et lite kakefat og legg kakebunnene sammen med mottakremen. Smør resten av mottakremen rundt kanten på kaken og fest resten av mandelflarnene i mottakremen langsmed kanten av kaken. Sett kaken kjølig frem til servering.

Tips

Synes du at mottakremen blir for tynn i konsistensen, hjelper det å ha den en liten stund i kjøleskapet før du setter sammen kaken.

Av eggeplommene du får til overs kan du blant annet lage hjemmelaget iskrem eller for eksempel "Gullkake". Det er også mange eggeplommer (5 stk) i "Arne Brimis sjokoladecake" (se oppskrift på detsoteliv.no).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/fragilitekake>