



Syndig begynnelse

Ingredients

Kakebunner:

100 g hasselnøtter

50 g valnøtter

150 g melis

4 eggehviter

Sjokoladekrem:

4 dl kremfløte

2 eggeplommer

2 ss melis

2 plater gelatin

0,5 dl sjokoladesaus

0,5 dl konjakk

Topping:

1 dl aprikossyltetøy

Glasur:

150 g kokesjokolade

50 g delfiafett

Pynt:

sjokoladehjerter, høvlet sjokolade e.l.



Instructions

Kakebunnene:

Mal nøttene. Bland inn melis. Pisk eggehviten til stivt skum, og skjær de forsiktig inn. Fordel deigen i to runde former (22 cm) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kakebunnene på rist midt i ovnen ved 160°C i 25-30 minutter. La bunnene bli helt kalde i formen. Løsne dem så forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta dem ut av formen og fjern bakepapiret.

Sjokoladekrem:

Pisk fløten til krem og sett til side. Pisk eggeplommene luftige med melis. Bland dette med kremen. Sett kaldt. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og smelt gelatinen over vannbad eller i mikro. Avkjøl. Bland gelatinen og sjokoladesausen i kremen. Smak til med konjakk til slutt.

Glasur:

Smelt delfiafett i en liten kjele. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i det varme fett. Rør glasuren blank og avkjøl.

Montering:

Sett en kakebunn på et fat. Ha sjokoladekremen i et tykt og jevnt lag på kakebunnen. Legg den andre kakebunnen oppå. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer.

Bre aprikossyltetøyet over toppen av kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til syltetøyet har stivnet.

Hell sjokoladeglasuren over kaken litt og litt og smør den over kaken i et jevnt lag. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Pynt kaken med sjokoladepynt etter ønske.

Tips

Bruk for eksempel Freia sjokoladesaus (sjokoladetopping) på flaske når du lager sjokoladekremen.

Det er nødvendig å steke kakebunnene hver for seg fordi kaken er så porøs at den vil gå i stykker dersom du forsøker å dele den på midten.

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/syndig-begynnnelse>