



Mild Delfiakake

Ingredients

250 g delfiafett
100 g Dronning kokesjokolade
2 ss fløte
2 egg
1 dl sukker
0,5 ss vaniljesukker
100 g mandler
50 g rosiner
- -
1/2 pakke Per-kjeks (se tips)
1 pakke seigmenn
hele skåldede mandler



Instructions

Smelt delfiafettet i en kjele på svak varme. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Bland i fløten.

Pisk egg, sukker og vaniljesukker til eggedosis. Pisk inn sjokoladeblandingen gradvis. Vend i rosiner og fint hakkede mandler til slutt.

Kle en liten, smurt brødform (1 liter) med matpapir i bunn og kanter. Hell først i litt av sjokolademassen, slik at bunnen på formen blir godt dekket. Legg på et lag med Per-kjeks. Dekk over med sjokolademasse. Legg så på et tett lag med seigmenn. Hell på litt mer sjokolade og så et lag til med Per-kjeks. Ha resten av sjokoladen på toppen. Pynt med seigmenn og skåldede mandler. Sett formen i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet (minst noen timer og gjerne over natten).

Ta kaken ut av formen og fjern matpapiret. Sett kaken på et passende fat. Oppbevares kjølig og serveres i tynne skiver.

Tips

PER-kjeks er firkantede, søte kjeks som egner seg ypperlig til "Delfiakake". Fås kjøpt i de aller fleste matvarebutikker.

"Delfiakake" er svært holdbar. Oppbevares kjølig.

Se "Delfiakake" og "Delfiakake med Kvikk-lunsj" som har sterkere sjokoladesmak enn denne milde varianten. Se også oppskrift på "Kalter Hund", som er en spennende tysk og svært god variant av vår norske "Delfiakake".

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/mild-delfiakake>