



Delfiakake

Ingredienser

- 250 g delfiafett
- 250 g kokesjokolade
- 4 ss sterk kaffe
- 2 egg
- 3 ss sukker
- 1/2 pakke PER-kjeks (se tips)

Pynt:

gelétopper, non-stop, marsipan, etc



Fremgangsmåte

Smelt delfiafettet i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i sjokoladen oppdelt i biter og la den smelte i fett. Tilsett kaffe og rør til blandingen er jevn. Avkjøl til sjokoladeblandingen er lunken.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn sjokoladeblandingen gradvis.

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 kjeks. Dekk over med sjokolademasse, og gjenta til du har fire lag med kjeks og et lag med sjokolade på toppen. Sett formen i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Ta kaken ut av formen og fjern matpapiret. Sett kaken på et passende fat og pynt med gelétopper, non-stop, marsipanfigurer eller det du måtte ønske.

Serveres i tynne skiver, gjerne sammen med en kopp kaffe.

Tips

PER-kjeks er firkantede, søte kjeks som egner seg ypperlig til Delfiakake. Du kan alternativt bruke Mariekjeks eller kjøpte eller hjemmelagde Goro. Ritz- og TUC-kjeks kan også brukes dersom du liker en litt salt smak.

Delfiakake er svært holdbar. Oppbevares kjølig.

Se [Delfiakake med Kvikkklunsj](#), [Delfiakake med marsipan](#) og [Mild Delfiakake](#). Se også oppskrift på [Kalter Hund](#), som er en tysk og svært god variant av vår norske "Delfiakake".

--

ROMJULSDRØM

En skulle vøri fire år i romjul'n
og kjint ei jinte som var nesten fem,
og begge skulle kledd seg ut med masker
og kømmi julbukk tel et bæssmorhem.

Og klokka skulle vara midt på dagen
og vægen skulle vara lett å gå,
og æille bikkjer skulle vara inne
og æille biler skulle bære stå.

Og hvis en møtte onger etter væga
som lo og sa dom ville vara med
da sku en hatt en bror i femte klassen
som rødde væg så dom fekk gå i fred.

Og bæssmorhuset skulle mæssom såvå
og bak gardina skulle ingen sjå -
før dom fekk stiltre seg på tå i gangen
og feste maska før dom knakke på.

Så sku dom klampe inn på tunge hæler
og kvinke i julbokkmål "Godkvell, godkvell".
Og djupt i stolen sku a bæssmor svara:
"Så kom det julbukk åt en stakkar lell!"

En skulle vøri fire år i romjul'n
da julelysa brente dagen lang -
og væla var et hus med fire vegger,
der saligheta var et bæssmorfang.

(Alf Prøysen)

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/delfiakake>