Mandelkake med sjokoladekaramell

Ingredienser

Mandelkake:
3 egg
300 g sukker
75 g smør
150 g mandler
125 g hvetemel
2 ts vaniljesukker
1,5 ts bakepulver

Sjokoladekaramell:
2 dl kremfløte
2 dl H-melk
1,5 dl sukker
2 ss lys sirup
1 ss smør
2 ts vaniljesukker
2 ts kakao

Pynt:
mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og rør i. Vend deretter i malte mandler og de tørre ingrediensene.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 40-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Til karamellen kokes kremfløte, melk, sukker og sirup opp i en tykkbunnet kjele. La blandingen småkoke til passende karamellkonsistens (dette tar ca 1 time). Pass på å røre innimellom, slik at karamellen ikke svir seg. Når karamellen er lysebrun og tyktflytende tas kjelen av platen. Rør i vaniljesukker, kakao og smøret. Avkjøl karamellglasuren til den er lunken og tykk (se tips). Fordel da karamellen over kaken. Pynt med noen mandelflarn. Ha kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Det tar nokså lang tid å lage karamellglasuren. Pass på særlig ved slutten av koketiden, slik at karamellen ikke blir for tykk eller for mørk. Den skal være tykk, men flytende og lysebrun i fargen.

Karamellglasuren blir nokså stiv når den er kald. Det er derfor viktig å fordele den over kaken før den er helt kald. Dersom glasuren har blitt for kald, kan den myknes opp igjen ved å varme den litt opp igjen i mikroen.

Dersom du synes det er vanskelig å få perfekt smørekonsistens på karamellen, kan du feste en kakering rundt kaken og ha på sjokoladekaramellen selv om den er littegranne for tyntflytende. Sett kaken deretter i kjøleskapet. Når karamellen er kald og har stivnet, kan du løsne kakeringen fra kaken.

Kaken kan fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/mandelkake-med-sjokoladekaramell