



## Delfiakake med Kvikk Lunsj

### Ingredienser

250 g delfiafett  
200 g kokesjokolade  
4 ss sterk kaffe  
2 egg  
2 ss sukker  
0,5 dl konjakk/whisky

### Fyll:

2 stk Kvikk Lunsj XXL  
2 stk Kvikk Lunsj (vanlig type)  
100 g marsipan (se tips)  
70 g gelétopper (2 pakker)  
60 g cocktailbær (1 pakke)

### Pynt:

1 stk Kvikk Lunsj (vanlig type)  
gelétopper

### Fremgangsmåte

Smelt delfiafett i en kjele sammen med kaffe. Ta kjelen av platen. Brekk opp sjokoladen og la den smelte i det varme fett. Avkjøl.

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Bland i den avkjølte sjokoladeblandingen. Visp til det blir en glatt og jevn røre. Bland i konjakk eller whisky.

Kle en liten brødform (1 liter) med bakepapir i bunn og kanter.



Legg sjokoladerøren lagvis i formen med Kvikklunsj, marsipanen (se tips), cocktailbær og gelétopper. Settes i kjøleskapet til sjokoladen stivner ( gjerne over natten).

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Pynt kaken med Kvikklunsj og gelétopper.

### **Tips**

Bruk god kokesjokolade, for eksempel Freias Dronningsjokolade.

Marsipanen formes til en smal rull. Du kan eventuelt bruke ferdigkjøpt rull med marsipan som er farget rød eller grønn.

"Delfiakake" oppbevares i kjøleskapet. Ved servering skjæres kaken i tynne skiver.

Se også oppskrift på den vanlige varianten av "Delfiakake" og "Mild Delfiakake". En tysk type finner du ved navn "Kalter Hund".

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/delfiakake-med-kvikk-lunsj>