Nattevaktens trøst

Ingredienser

Bunn:
4 store egg
1,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 pk makronfyll (fra Freia)

Fyll:
4 eggeplommer
150 g sukker
1 ts vaniljesukker
1 dl kremfløte
150 g smør

Glasur:
200 g melkesjokolade
3/4 dl kremfløte
1 ss smør

Pynt:
finhakkede mandler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt mel og bakepulver. Bland med makronfyllet. Vend det tørre i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 150°C i ca 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv og ta den ut av formen. Dra av bakepapiret og del kaken i to bunner.

Ha eggeplommer, sukker, vaniljesukker og kremfløten i en tykkbunnet kjele. Varm opp under omrøring til blandingen tykner. Trekk kjelen av platen og rør i romtemperert smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens. Fyll kremen mellom kakebunnene og sett kaken i kjøleskapet.

Varm opp kremfløten til glasuren. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt melkesjokolade og smør. Rør til alt har smeltet. Smør glasuren over hele kaken. Dryss eventuelt over finhakkede mandler til pynt.

Tips

Dersom du ønsker firkløverglasur i stedet, bytter du bare ut melkesjokoladen i glasuren med 200 g firkløversjokolade.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/nattevaktens-trost