



Diplomatcake

Ingredienser

Kakebunn:

4 store egg

2 dl sukker

250 g hasselnøtter

1 ss hvetemel

Sjokoladekrem:

0,5 dl kaffe (se tips)

100 g smør

100 g kokesjokolade

1 stort egg

3 ss sukker

5 dl kremfløte

Pynt:

hakket mørk og hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mal hasselnøttene. Bland malte nøtter med melet. Vend dette i eggedosisen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langs kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 2 bunner (se tips).



Til fyllet varmes smør og kaffe opp i en liten kjele til smøret har smeltet. Brekk i sjokoladen og la den smelte i den varme smør- og kaffeblendingen. Rør blandingen jevn. Sett sjokoladeblendingen i kjøleskapet, slik at den får stivnet til (se tips). Pisk egget og sukkeret til eggedosis. Tilsett sjokoladeblendingen under pisking. Pisk kremfløten til krem og rør inn i fyllet til slutt.

Ha sjokoladekremen mellom kakebunnene og over hele kaken. Pynt med hvit og mørk sjokolade.

Tips

Nøttebunnen blir lettere å dele i to om den får stå i fryseren i en halvtime, eventuelt i kjøleskapet i et par timer. Da blir den helt kald og mindre porøs, slik at den lettere lar seg dele uten å gå i stykker.

Det er lurt å sette sjokolade- og smørblendingen til fyllet en stund i kjøleskapet før du blander det med eggedosisen og kremfløten. Da er du sikker på at blandingen blir helt kald før du blander i kremen. Det er svært viktig, ellers smelter kremen. Dessuten blir fyllet tykkere i konsistensen og gjør det lettere å fylle kaken.

Bruk koffeinfri kaffe, hvis du vil servere kaken til de minste uten at de blir "propell".

Kaken oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Nøttebunnen kan fint lages i forkant og oppbevares innpakket i plast i enten kjøleskapet eller fryser, men kaken er best samme dag den er fylt med sjokoladekremen.

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

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