After Eight kake



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
2 dl sukker
250 g mandler
1 dl maizena
3 ss kakao
0,5 ts bakepulver

Fyll:
7,5 dl kremfløte
50 g kokesjokolade
200 g After Eight mintsjokolade (1 pk)

Pynt:
100 g After Eight mintsjokolade (1/2 pk)

Fremgangsmåte

Begynn med å forberede sjokoladekremen: Kok opp 5 dl kremfløte i en liten kjele. Ta kjelen fra platen og ha i After Eight-sjokolade og kokesjokoladen. Rør til sjokoladen har smeltet helt. Sett kjelen i kjøleskapet til fløteblandingen er helt kald (gjerne over natten).

Lag så kakebunnen: Pisk egg og sukker til eggedosis. Mal mandlene og vend i. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 35 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du

tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og del den i 3 bunner (se tips).

Ha sjokoladefløten i en bakebolle og bland med resten av kremfløten, som også bør være helt kald. Pisk dette så opp med mikser til stiv sjokoladekrem. Fordel sjokoladekremen inni og utenpå kaken.

Hvis du ønsker å pynte kaken, kan du sprøyte gittermønster med en del av sjokoladekremen på toppen av kaken og stikke halve After Eight-sjokolader i gitterhullene.

Tips

Det kan være vanskelig å dele kaken i tre bunner når den kommer rett fra ovnen. Jeg pleier å sette kakebunnen i kjøleskapet, eller en kort stund i fryseren først. Når kaken har stivnet litt, er den mye lettere å dele i tynne bunner. Siden sjokoladenkremen helst skal stå i kjøleskapet over natten, kan du også lage kakebunnen 1 dag i forveien og pakke inn i plast i kjøleskapet. Dagen etter er sjokoladekremen klar for pisking og kakebunnen klar for oppdeling.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/after-eight-kake