Fransk konjakkake



Ingredienser

Kakebunner:
5 eggehviter
150 g sukker
125 g mandler
100 g kokesjokolade

25 g mandelflarn

Fyll:
5 eggeplommer
35 g sukker
3/4 dl vann
125 g sukker
1 ss pulverkaffe
1 ss kokende vann
2 ss konjakk
125 g smør

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene nesten stive. Ha i 50 g sukker og pisk videre til eggehvitene er helt stive. Skåld og mal mandlene. Riv kokesjokoladen (bruk gjerne mandelkvern). Rør resten av sukkeret, mandlene og sjokoladen i eggehvitene til du får en jevn blanding.

Tegn 3 sirkler (20 cm i diameter) på bakepapir. Ha papiret på stekeplater og fordel deigen jevnt utover i sirklene med en smørekniv. Dryss mandelflarn på den ene av

bunnene.

Stek bunnene på nederste rille i ovnen ved 200°C i 15 min. Avkjøl bunnene helt på bakepapiret. Når bunnene er helt kalde kan du forsiktig dra av papiret.

Pisk eggeplommer og 35 g sukker luftig. Ha vann og 125 g sukker i en liten kjele og kok til sukkerlake (laken skal bli seig og lys brun og koke med store bobler, dette tar ca 5-8 min). Pisk den varme sukkerlaken inn i eggeblandingen (bruk elektrisk visper). Pisk til blandingen er blank og avkjølt. Løs opp kaffepulver i 1 ss kokende vann. Bland med konjakk. Rør dette i eggedosisen. Pisk så inn mykt smør litt og litt i klatter. Sett kremen kaldt til den har passe smørekonsistens.

Bre konjakkremen mellom kakebunnene. Pass på at kakebunnen med mandelflarn på havner øverst. Sett kaken i kjøleskapet.

Tips

Smørkrem laget med mange eggeplommer og varm sukkerlake kalles av og til for fransk smørkrem. Smørkremen blir ekstra fyldig og fantastisk god! Se også oppskrift på "Fransk mokkaterte".

Oppbevar kaken i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fransk-konjakkake