Franz Josephs konfektbiter



Ingredienser

Kakebunn:
6 eggehviter
400 g sukker
300 g mandler
100 g brødrasp/strøkavring

Sjokoladekrem:
300 g smør
300 g melis
2 ss vaniljesukker
3 ss kakao
6 eggeplommer

Sjokoladeglasur:
50 g delfiafett
200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive og tilsett sukkeret litt og litt under pisking til du får en tykk marengs. Vend i malte mandler og rasp.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk sammen mykt smør og melis til du får en luftig smørkrem. Tilsett vaniljesukker og kakao. Pisk deretter inn eggeplommene, en om gangen, til du får en fyldig sjokoladekrem. Bre sjokoladesmørkremen jevnt over kaken i et tykt lag. Sett hele kaken i kjøleskapet eller en liten stund i fryseren til sjokoladekremen har stivnet.

Smelt delfiafettet til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokoladen og la sjokoladen smelte i det varme fettet. Rør glasuren glatt og jevn. Avkjøl (i kjøleskapet) til glasuren er lunken (men fortsatt helt flytende).

Smør den avkjølte sjokoladeglasuren over den kalde kaken i et tynt lag. Sett kaken tilbake i kjøleskapet eller en liten stund i fryseren til glasuren har stivnet noe (men ikke helt). Del kaken opp i passe store porsjonsstykker og sett kjølig (se tips).

Tips

Kakestykkene er holdbare i kjøleskapet i en kakeboks e.l. med matpapir mellom lagene. Kaken er også fin å fryse ned i porsjonsstykker. Tines i romtemperatur.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/franz-josephs-konfektbiter