Favorittiskake



Ingredienser

Bunn:
1 egg
100 g melis
200 g mandler
1 ts bakepulver
2 eggehviter

Fyll:
2 eggeplommer
100 g melis
100 g marsipan
75 g kokesjokolade
50 g mandler
5 dråper mandelessens
4 dl kremfløte

Pynt:
brune Non Stop
hakkede mandler

Fremgangsmåte

Pisk det hele egget og 50 g av melisen til eggedosis. Mal mandlene og bland med resten av melisen og bakepulver. Bland dette i eggedosisen. Til slutt stivpiskes eggehvitene og vendes inn i deigen i to omganger (se tips).

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kaken tilbake i den rene formen (se tips).

Til fyllet piskes eggeplommene luftig sammen med melis. Riv marsipanen (bruk rivjern) og ha i. Pisk kremfløten til myk krem og vend i. Ha til slutt i fint hakkede mandler, mandelessens og revet sjokolade (se tips). Bland alt og hell i kakeformen. Sett kaken i fryseren til isen har stivnet (ca 5 timer).

Ta kaken ut av formen og pynt etter ønske, for eksempel med brune Non Stop og litt skåldede, finhakkede mandler.

Tips

Når du skal vende de stivpiskede eggehvitene i deigen lønner det seg å gjøre dette i to omganger. Rør først i halvparten og bland nokså godt, til deigen er jevn og løsere i konsistensen. Vend deretter i resten helt forsiktig, og ikke rør mer enn nødvendig, slik at mest mulig av luften i deigen bevares.

Det er ikke nødvendig å ha bakepapir eller å smøre kakeformen når du har den stekte kaken tilbake i formen og heller i isblandingen. Når kaken er frossen vil den likevel slippe kakeformen nokså lett.

Sjokoladen er enkel å rive i mandelkvern.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/favorittiskake