Avholdsfolkets trøst



Ingredienser

4 egg
200 g sukker
100 g hvetemel
0,5 ts bakepulver
100 g kokesjokolade
1 dl sterk kaffe

Fyll:
5 dl kremfløte
10 stk konjakksjokolader (Nidar)

Pynt:
revet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og vend inn i eggedosisen. Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe i en liten kjele på svak varme. Avkjøl og vend forsiktig inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner og legg den ene bunnen på et passende kakefat.

Pisk kremfløten til luftig krem. Knus konjakksjokoladene (se tips) og bland med kremen.

Fordel halvparten av kremen mellom kakebunnene. Ha resten av kremen jevnt over hele kaken. Pynt kaken med revet kokesjokolade.

Tips

♥ Konjakksjokolader fra Nidar ("Cognac Likør sjokolade") fås kjøpt stykkevis i mange kiosker og matbutikker (små sjokolader innpakket i gullpapir og med et oransje papirbånd rundt). Du kan selvsagt også bruke andre typer av konjakk- eller likørsjokolader i fyllet.

♥ Konjakksjokoladene knuses enkelt ved å bruke en kniv og skjære en og en sjokolade opp i små biter. Det lønner seg å holde sjokoladen over bollen med kremen mens du gjør dette, slik at ikke noe av konjakken inne i sjokoladen går til spille!

♥ Kaken har godt av å stå og trekke i et par timer før servering. Kaken smaker likevel aller best samme dag den er fylt, når kremen er helt fersk!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/avholdsfolkets-trost