Delfiakake



Ingredienser

♥ 250 g delfiafett
♥ 250 g kokesjokolade
♥ 4 ss sterk kaffe
♥ 2 egg
♥ 3 ss sukker
♥ 0,5 pakke PER-kjeks (se tips)

Pynt:
♥ 4 pakker gelétopper
♥ (non-stop, marsipan)

Fremgangsmåte

Smelt delfiafettet i en liten kjele sammen med sjokolade og kaffe. Avkjøl sjokoladeblandingen til den er lunken.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend inn sjokoladeblandingen gradvis.

Kle en liten, smurt brødform som rommer 1 liter med bakepapir i bunn og kanter. Legg sjokolademasse, kjeks og gelétopper lagvis i formen. Begynn og avslutt med sjokolademassen. Pynt gjerne med masse gelétopper til slutt.

Sett formen i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret og sett kaken på et fat som oppbevares kjølig.

Delfiakake serveres i tynne skiver, gjerne sammen med en kopp kaffe eller et glass iskald melk.

Tips

♥ PER-kjeks er firkantede, søte kjeks som egner seg ypperlig til Delfiakake. Etter at disse kjeksene gikk ut av produksjon, er tyske "Butterkekse" det nærmeste jeg har funnet av firkantede kjeks som kan passe (kjøpes i enkelte internasjonale matbutikker). Du kan alternativt bruke Mariekjeks, Bokstavkjeks eller kjøpte eller hjemmelagde Goro. Ritz- og TUC-kjeks kan også brukes dersom du liker en litt salt smak.

♥ Delfiakake er svært holdbar. Oppbevares kjølig.

♥ Se **Delfiakake med Kvikklunsj**, **Delfiakake med marsipan** og **Mild Delfiakake**. Se også oppskrift på **Kalter Hund**, som er en tysk og svært god variant av vår norske Delfiakake.

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

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