Narkotikakake



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
2,5 dl sukker
2 ss vann
50 g mandler
1 dl potetmel
0,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Narkotikafyll:
3 dl kremfløte
15 stk konjakksjokolader (Nidar)

Sjokoladekrem:
3 dl kremfløte
0,5 dl OBOY- eller Nesquickpulver

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett vannet. Mal mandlene og ha i. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Sett kaken i kald ovn på midterste rille. Sett ovnen på 160°C og stek kaken i ca 1 time. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langs kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner.

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem. Bland inn opphakket konjakksjokolade (se tips). Fordel narkotikafyllet mellom kakebunnene.

Pisk deretter kremfløten til sjokoladekremen og smak den til med sjokolademelkpulver. Fordel sjokoladekremen jevnt over kaken. Lag eventuelt sirkelmønster i sjokoladekremen til pynt.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

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!

Se også oppskrift på "Avholdsfolkets trøst" og "Festkake med konjakksjokolader og Daim", som også inneholder konjakksjokolade.

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

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