Mandelbunn med sjokoladekrem



Ingredienser

Mandelbunn:
300 g mandler
300 g melis
3 store egg

Sjokoladekrem:
150 g smør
75 g melis
1 eggeplomme
20 g delfiafett
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Mal mandlene. Pisk melis og egg til eggedosis. Bland mandlene i eggedosisen og rør om forsiktig.

Hell 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 35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Til sjokoladekremen røres mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn eggeplommen. Smelt sammen delfiafett og kokesjokolade over svak varme. Rør sjokolademassen inn i smørkremen. Sett kremen i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens.

Fordel sjokoladekremen over den kalde kaken. Lag gjerne noen bølger i sjokoladekremen på toppen til pynt, slik som på bildet.

Tips

Kaken holder seg god lenge dersom den oppbevares i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Se også oppskrift på "Mandelkonfektkake med sjokoladekrem" som ligner på denne kaken, men som har en litt annen type sjokoladekrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandelbunn-med-sjokoladekrem