Keiser Nero kake



Ingredienser

Kakebunn:
5 egg
125 g sukker
125 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll:
4 eggeplommer
100 g melis
2 ss kaffelikør (f.eks. Kahlua)
500 g mascarponeost

Dynking:
1 dl sterk kaffe

Krone:
200 g fingerkjeks (se tips)

Pynt:
50 g kakao

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne

kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Lag fyllet ved å piske sammen eggeplommer og melis til blandingen blir luftig. Pisk inn likøren og mascarponeosten til du får en jevn og kremete masse.

Del kaken i to bunner. Dynk bunnene godt med kaffe. Sett den nederste bunnen på et kakefat. Bruk en kakering som er 24 cm i diameter og ha rundt kaken. Sett fingerkjeksene rundt kaken på formen (se tips). Ha godt og vel halvparten av mascarponekremen over kakebunnen. Legg oppå den andre kakebunnen og press den godt ned i formen. Dekk med resten av mascarponekremen. Sikt over kakao på toppen.

Sett kaken kjølig i et par timer, slik at mascarponekremen blir fast i konsistensen. Ta kaken ut av kjøleskapet og fjern kakeringen forsiktig. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

Når du skal feste fingerkjeksene inntil kaken er det lurt å bruke litt av mascarponefyllet som "lim" på hver fingerkjeks, slik at de kleber seg inntil kakebunnen og holder seg på plass.

Kakeringen rundt er nødvendig for å lage et spenn rundt kaken, slik at fingerkjeksene får festet seg skikkelig til kaken.

Mascarpone ost er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste store matbutikker. Italienske fingerkjeks (savoiardi), også kalt ladyfingers, fås kjøpt i mange store matbutikker, for eksempel hos ICA. 200 g tilsvarer en stor pose fingerkjeks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/keiser-nero-kake