Mandelkonfektkake med sjokoladekrem



Ingredienser

3 eggehviter
200 g sukker
200 g mandler
1 ss hvetemel
1 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
100 g smør
100 g kokesjokolade
150 g melis
1 ss melk
1 ss kaffe
2 eggeplommer

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk videre til du får en stiv marengs. Mal mandlene og bland med mel og bakepulver. Vend dette inn i marengsen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen (NB! ikke ta kaken ut av formen).

Til sjokoladekremen smeltes smør og sjokolade sammen i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett melis, melk og kaffe. Rør til melisen har løst seg helt opp. Pisk til slutt inn eggeplommene med en stålvisp. Avkjøl sjokoladekremen til den har

romtemperatur. Hell sjokoladekremen over mandelkaken i formen og sett formen i kjøleskapet i et par timer eller aller helst over natten (se tips).

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og fjern kakeringen. Løft kaken fra formen og dra forsiktig av bakepapiret på undersiden. Sett kaken på et passende fat. Lag eventuelt mønster på toppen av kaken ved hjelp av en gaffel med skarpe tagger (f.eks. en grillgaffel).

Tips

Merk at sjokoladekremen skal helles over mandelkaken i formen. Dette er nødvendig fordi sjokoladekremen vil være altfor flytende i konsistensen til å kunne smøres utover kaken. Etter noen timer i kjøleskapet (eller helst over natten), vil sjokoladekremen imidlertid stivne, og det går lett å ta kaken ut av formen.

Kaken er holdbar dersom den oppbevares kjølig. Den kan også fryses.

Se også oppskrift på "Mandelbunn 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/mandelkonfektkake-med-sjokoladekrem