Franz Josephs konfektkake



Ingredienser

Kakebunn:
4 eggehviter
150 g sukker
100 g mandler
50 g strøkavring

Sjokoladekrem:
150 g smør
150 g melis
1 ss vaniljesukker
2 ss kakao
4 eggeplommer

Sjokoladeglasur:
100 g kokesjokolade
0,5 dl kremfløte
25 g delfiafett

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive og tilsett sukkeret litt og litt under pisking til du får en tykk marengs. Vend i malte mandler og strøkavring.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat.

Pisk sammen mykt smør og melis til du får en luftig smørkrem. Tilsett vaniljesukker og kakao. Pisk deretter inn eggeplommene, en om gangen, til du får en fyldig sjokoladekrem. Bre sjokoladesmørkremen jevnt over kaken i et tykt lag. Sett kaken i kjøleskapet eller en liten stund i fryseren til sjokoladekremen har stivnet.

Smelt delfiafettet til glasuren i en liten kjele. Rør inn kremfløten og varm opp til kokepunktet. Ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokoladen og la sjokoladen smelte i den varme blandingen. Rør glasuren glatt og jevn. Sett kjelen med glasuren i kjøleskapet til glasuren er avkjølt. Glasuren skal ha tyknet noe i konsistensen, men skal fortsatt være flytende.

Smør den avkjølte sjokoladeglasuren over den kalde kaken i et tynt lag. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

"Franz Josephs konfektkake" er holdbar lenge dersom den oppbevares i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/franz-josephs-konfektkake