Fragilitékake

Ingredienser



Kakebunner:
150 g marsipan
10 eggehviter
150 g melis

Mokkakrem:
150 g melis
0,5 dl kaffe
2 eggeplommer
1 ts vaniljesukker
300 g smør

Pynt:
3 ss sukker
100 g mandelflarn

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Rør marsipanen og 4 av eggehvitene sammen til en klumpfri masse (dette gjøres enklest i en food processor). Pisk de resterende 6 eggehvitene stive. Tilsett melisen forsiktig og bland deretter inn marsipanmassen.

Steking av kakebunnene:
Dekk en stekeplate med bakepapir. Smør deigen jevnt utover platen. Dryss over sukkeret og halvparten av mandelflarnene. Stek bunnen midt i ovnen ved 160°C i 40-50 min, til den er gylden. Avkjøl bunnen på platen til den er helt kald.

Mokkakrem:
Til mokkakremen kokes melis og kaffe opp i en liten kjele. Pisk eggeplommene i en bolle og tilsett den kokende kaffelaken. Pisk til blandingen er kald. Tilsett vaniljesukkeret og romtemperert, mykt smør. Pisk til kremen er lett og luftig (se tips).

Montering:
Skjær den kalde kakebunnen opp i 4 mindre firkanter. Løsne dem forsiktig fra bakepapiret. Bruk et lite kakefat og legg kakebunnene sammen med mokkakremen. Smør resten av mokkakremen rundt kanten på kaken og fest resten av mandelflarnene i mokkakremen langsmed kanten av kaken. Sett kaken kjølig frem til servering.

Tips

Synes du at mokkakremen blir for tynn i konsistensen, hjelper det å ha den en liten stund i kjøleskapet før du setter sammen kaken.

Av eggeplommene du får til overs kan du blant annet lage hjemmelaget iskrem eller for eksempel "Gullkake". Det er også mange eggeplommer (5 stk) i "Arne Brimis sjokoladekake" (se oppskrift på detsoteliv.no).

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

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