Dronningkake

Ingredienser



Kakebunn:
6 egg
180 g sukker
180 g hvetemel
1,5 ts bakepulver

Fyll 1:
6 ss bringebærsyltetøy

Fyll 2:
5 plater gelatin
4 eggeplommer
4 ss sukker
1 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Fyll 3:
3 dl kremfløte

Sjokoladeglasur:
125 g smør
100 g kokesjokolade
75 g melis
1 eggeplomme
3 ss kaffe
0,5 ss konjakk

Pynt:
høvlet sjokolade

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Vend i hvetemel som er siktet sammen med bakepulveret. Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek sukkerbrødet på rist midt i ovnen ved 175°C i 30-40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kakebunnen opp i tre lag.

Forbered deretter fyll 2:
Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 10 min. Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk inn vaniljesukker. Pisk kremfløten til krem og vend i. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem (se tips). Avkjøl og rør inn i eggekremen.

Ha den underste kakebunnen på et kakefat og fest en kakering rundt kaken (se tips). Smør bringebærsyltetøy over bunnen. Dekk med den andre kakebunnen. Hell over eggekremen og jevn til overflaten. Pisk kremfløten til fyll 3 og fordel dette over eggekremen. Legg den øverste kakebunnen på toppen og trykk den godt ned. Sett kaken i kjøleskapet et par timer, til fyllet har stivnet.

Lag sjokoladeglasuren:
Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør i melis, kaffe, eggeplommen og til slutt konjakk. Avkjøl sjokoladekremen til den har passe smørekonsistens.

Løsne kakeringen fra kaken med en skarp kniv og fjern kakeringen. Dekk kaken med sjokoladekremen og pynte med høvlet sjokolade. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Gelatinplatene smeltes aller enklest i en kopp i mikro (dette tar bare noen få sekunder).

Kakeringen rundt kaken forhindrer at eggekremfyllet renner ut av kaken før det har stivnet. Det kan være lurt å bruke en kakering som er littegrann mindre enn den du stekte kaken i, slik at kakeringen tetter godt til rundt kaken.

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

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