Syndig begynnelse



Ingredienser

Kakebunner:
100 g hasselnøtter
50 g valnøtter
150 g melis
4 eggehviter

Sjokoladekrem:
4 dl kremfløte
2 eggeplommer
2 ss melis
2 plater gelatin
0,5 dl sjokoladesaus
0,5 dl konjakk

Topping:
1 dl aprikossyltetøy

Glasur:
150 g kokesjokolade
50 g delfiafett

Pynt:
sjokoladehjerter, høvlet sjokolade e.l.

Fremgangsmåte

Kakebunnene:
Mal nøttene. Bland inn melis. Pisk eggehvitene til stivt skum, og skjær de forsiktig inn. Fordel deigen i to runde former (22 cm) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kakebunnene på rist midt i ovnen ved 160°C i 25-30 minutter. La bunnene bli helt kalde i formen. Løsne dem så forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta dem ut av formen og fjern bakepapiret.

Sjokoladekrem:
Pisk fløten til krem og sett til side. Pisk eggeplommene luftige med melis. Bland dette med kremen. Sett kaldt. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og smelt gelatinen over vannbad eller i mikro. Avkjøl. Bland gelatinen og sjokoladesausen i kremen. Smak til med konjakk til slutt.

Glasur:
Smelt delfiafett i en liten kjele. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i det varme fettet. Rør glasuren blank og avkjøl.

Montering:
Sett en kakebunn på et fat. Ha sjokoladekremen i et tykt og jevnt lag på kakebunnen. Legg den andre kakebunnen oppå. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer.

Bre aprikossyltetøyet over toppen av kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til syltetøyet har stivnet.

Hell sjokoladeglasuren over kaken litt og litt og smør den over kaken i et jevnt lag. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Pynt kaken med sjokoladepynt etter ønske.

Tips

Bruk for eksempel Freia sjokoladesaus (sjokoladetopping) på flaske når du lager sjokoladekremen.

Det er nødvendig å steke kakebunnene hver for seg fordi kaken er så porøs at den vil gå i stykker dersom du forsøker å dele den på midten.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/syndig-begynnelse