Dominosteine



Ingredienser

Lebkuchen:
♥ 130 g honning
♥ 30 g sukker
♥ 40 g smør
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 1 egg
♥ 50 g hasselnøtter
♥ 100 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 2 ts lebkuchen-krydder (se tips)

Aprikosgelé:
♥ 400 g aprikossyltetøy
♥ 6 plater gelatin
♥ 1 dl kokende vann

Valnøttmarsipan:
♥ 100 g valnøtter
♥ 4 ss rom
♥ 200 g ekte marsipan

Marsipan:
♥ 200 g ekte marsipan (se tips)

Sjokoladetrekk:
♥ 500 g kokesjokolade
♥ 1 ss delfiafett

(eller bruk overtrekkssjokolade)

Fremgangsmåte

Lebkuchen:
Varm opp honning, sukker og smør i en kjele. Når blandingen har smeltet, tas kjelen av platen. Tilsett oppdelt kokesjokolade og la sjokoladen smelte. Rør blandingen jevn og avkjøl i noen minutter. Visp så inn egget. Mal hasselnøttene og bland nøttene med hvetemel, bakepulver og krydder. Bland dette deretter med sjokoladeblandingen til en jevn, tykk deig.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm) i et tynt, jevnt lag. Stek kaken nederst i ovnen ved 180 °C i 12–15 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Aprikosgelé:
Til aprikosgeléen moses først syltetøyet gjennom en sikt så alle klumper fjernes. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i kokende vann. Rør gelatinblandingen deretter inn i aprikosmosen. Fordel aprikosmosen over kakebunnen og sett formen i kjøleskapet i minst 4 timer, slik at geléen stivner.

Valnøttmarsipan:
Hakk valnøttene fint og la dem trekke i rom i et par timer. Kna nøttene deretter inn i marsipanen.

Kjevle/klem ut valnøttmarsipanen til en firkant som er like stor som langpannen på et stykke plast, som deretter hvelves oppå aprikosgeléen. Bruk eventuelt litt melis ved utkjevlingen dersom marsipanen er veldig klissete.

Marsipan:
Kjevle ut marsipanen og legg den oppå den bløte valnøttmarsipanen.

Dekk til med folie og la kaken stå og trekke over natten.

Sjokoladetrekk:
Løft kaken ut av formen og del den i små firkanter (3 x 3 cm). Legg dem på et brett som er dekket med bakepapir.

Smelt kokesjokoladen sammen med delfiafettet. Når glasuren er glatt og passe temperert, dyppes kakebitene i sjokoladen én etter én.

Legg kakebitene tilbake på brettet og avkjøl til sjokoladetrekket har stivnet. Oppbevar konfektkakene kjølig.

Tips

? Lag en blanding Lebkuchenkrydder som kan brukes til flere typer oppskrifter.

Lebkuchenkrydder:
♥ 2,5 ts kanel
♥ 2 ts nellik
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts koriander
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 0,5 ts anis
♥ 0,5 ts allehånde
♥ 0,25 ts muskat

? Bruk ekte marsipan (råmarsipan) som har ekstra god smak (lilla rull fra Odense). 1 pakke er på 400 gram, som holder til denne kaken.

? Det er altså to lag marsipan i kaken, først den bløte valnøttmarsipanen og deretter et rent lag marsipan oppå. For å flytte marsipanen over på kaken etter at den er kjevlet ut, er det lurt å kjevle på plastpose/plastmatte, som deretter legges over kaken. Så drar du plasten av marsipanen.

♥ Dette er konfektkaker som bør oppbevares kjølig slik at de ikke blir klissete. De er også veldig fine å fryse og tiner raskt.

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

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