Festkake med konjakksjokolader og Daim



Ingredienser

Kakebunn:
6 egg
250 g melis
250 g mandler
1 ss hvetemel
2 ts bakepulver

Fyll:
3 dl kremfløte
10 stk konjakksjokolader (Nidar)
2 enkle Daim

Pynt:
3 dl kremfløte
4 ss sjokoladesaus på flaske (Freia)
1 enkel Daim

Fremgangsmåte

Pisk egg og melis til eggedosis. Mal mandlene og bland med mel og bakepulver. Bland deigen forsiktig sammen. Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langs kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 2 eller 3 bunner.

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem. Bland inn opphakket konjakksjokolade (se tips) og finhakket Daim. Fordel kremen mellom kakebunnene.

Pisk deretter kremfløten til sjokoladekremen og smak den til med sjokoladesaus. Fordel sjokoladekremen jevnt over kaken. Pynt med hakket Daim. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Konjakksjokolader fra Nidar ("Cognac Likør sjokolade") fås kjøpt stykkevis i mange kiosker og matbutikker (små sjokolader innpakket i gullpapir og med et oransje papirbånd rundt). Du kan selvsagt også bruke andre typer av konjakk- eller likørsjokolader i fyllet.

Konjakksjokoladene knuses enkelt ved å bruke en kniv og skjære en og en sjokolade opp i små biter. Det lønner seg å holde sjokoladen over bollen med kremen mens du gjør dette, slik at ikke noe av konjakken inne i sjokoladen går til spille!

Kaken har godt av å stå og trekke i et par timer før servering. Kaken smaker likevel aller best samme dag den er fylt, når kremen er helt fersk!

Se også oppskrift på "Narkotikakake", som er svært lik denne festkaken, men som blant annet er uten Daim. "Avholdsfolkets trøst" og "Mokkadrøm" er også gode kaker som inneholder konjakksjokolader.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/festkake-med-konjakksjokolader-og-daim