Mørk sjokoladefristelse



Ingredienser

Nøttebunn:
5 eggehviter
3 dl melis
100 g valnøtter
100 g hasselnøtter

Sjokoladefyll:
400 g mintsjokolade (se tips)
300 g kokesjokolade
7 dl kremfløte
8 plater gelatin

Pynt:
mintsjokolader
høvlet mørk sjokolade
friske bringebær (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til marengs. Hakk valnøttene og hasselnøttene (dette gjøres kjapt i food processor). Vend nøttene inn i marengsmassen.

Ha nøttedeigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Legg kaken på et passende fat og fest den vaskede kakeringen rundt kaken.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Smelt mintsjokoladene og kokesjokoladen over vannbad. Avkjøl. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i en liten kopp i mikroen (det tar bare noen sekunder). Avkjøl til lunken. Pisk kremfløten til myk krem. Vend inn den smeltede sjokoladen og den smeltede gelatinen.

Hell sjokolademassen over nøttebunnen i formen. Sett kaken i kjøleskapet i noen timer eller over natten, til sjokolademassen har stivnet.

Skjær forsiktig langsmed kaken med en tynn kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken med mintsjokolader, høvlet sjokolade og noen friske bringebær.

Tips

Jeg har brukt Fazermint sine mintsjokolader til denne kaken (fås kjøpt i pakker à 350 g), men du kan også bruke After Eight eller annen mintsjokolade.

I stedet for friske bringebær kan du bruke eksotisk frukt, for eksempel physalis.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mork-sjokoladefristelse