Dronningen av Saba

Ingredienser



100 g smør
150 g kokesjokolade
3 store egg
160 g sukker
60 g hvetemel
75 g mandler
2 ss sterk kaffe (se tips)

Glasur:
25 g smør
1 dl kremfløte
150 g kokesjokolade
1 ss sterk kaffe (se tips)

Pynt:
skåldede mandler

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og ha i hakket kokesjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl.

Skill eggene. Pisk eggeplommene luftig med sukkeret. Rør i sjokoladesmøret. Mal mandlene og bland inn i deigen sammen med hvetemel og kaffe (se tips). Stivpisk eggehvitene og vend i til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 25 min (kaken skal være litt lite stekt). Avkjøl kaken helt i formen, og gjerne i kjøleskapet over natten (se tips).

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Til glasuren varmes smør og kremfløte i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett hakket kokesjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Tilsett kaffe (se tips). Avkjøl glasuren i kjøleskapet til den har passe tykk konsistens. Glaser kaken og pynt med skåldede mandler.

Tips

Kaken skal være bløt når den tas ut av ovnen. Den vil stivne til når den er helt kald. Av den grunn kan det være smart å la kaken avkjøles helt i kjøleskapet før den tas ut av formen, slik at den ikke går i stykker.

Kaffen i kakedeigen og glasuren kan gjerne byttes ut med kaffelikør (Tia Maria), mandellikør (Amaretto) eller rom. Min favoritt er Amaretto, som passer bra til mandlene i kaken.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/dronningen-av-saba