Sjokoladedrøm



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
2,5 dl sukker
2 ss lunkent vann
1 dl potetmel
0,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
60 g mandler

Fyll:
4 dl kremfløte
2 ss sukker
2 ts vaniljesukker

Sjokoladeglasur:
100 g smør
100 g kokesjokolade
2 ss kaffe
1 dl sukker
1 egg

Pynt:
50 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Pisk i vannet. Sikt mel, potetmel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen. Vend i malte mandler til slutt. (Ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å få alt blandet.)

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del i tre bunner.

Pisk kremfløte, sukker og vaniljesukker til krem (pass på at den ikke er for myk). Fyll kaken med kremen og ha resten over toppen og sidene av kaken. Sett kaken i kjøleskapet.

Smelt smøret til glasuren i en kjele. Ha i kokesjokolade og kaffe og rør til sjokoladen har løst seg opp. Pisk egget med sukker til blandingen er luftig. Rør i den avkjølte sjokoladeblandingen. Sett kremen i kjøleskapet til den er kald og passe tykk (ca 30 min). Sjokoladekremen må være tynn nok til at den flyter utover når den has på toppen av kaken over kremen (se tips). Smør glasuren jevnt utover toppen og sidene av kaken og strø over hakkede mandler til pynt.

Tips

Noe av cluet ved denne kaken er å få til passe konsistens på sjokoladeglasuren. Siden den skal smøres over den piskede kremen som du har dekket kaken med, må glasuren være helt kald, ellers smelter kremen. Den må dessuten være tynn nok til at den lar seg smøre utover, men likevel tykk nok til at legger seg på kaken uten å blande seg for mye med kremen under. Det er bare å prøve seg frem etter hvert som glasuren avkjøler seg i kjøleskapet. Blir glasuren for stiv og tykk, er det bare å la den stå i romtemperatur en stund til den blir myk igjen (eventuelt varme den litt på svak varme, men så avkjøle den igjen til den er kald).

Kaken oppbevares i kjøleskapet.

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

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