Baileyskake



Ingredienser

Nøttebunn:
3 store egg
180 g sukker
150 g hasselnøtter
1 ss hvetemel
1 ts bakepulver

Til dynking:
masse Baileys

Sjokoladekrem:
3 dl kremfløte
100 g kokesjokolade
3-5 ss Baileys

Fremgangsmåte

Begynn dagen før med å forberede sjokoladekremen: Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i fløten. Avkjøl blandingen i kjøleskapet over natten.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mal nøttene og bland med mel og bakepulver. Vend inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og dra forsiktig av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Dynk kaken godt med Baileys. Hell over litt og litt av gangen, slik at likøren får trukket godt inn i kaken. Mengden bestemmer du selv, men personlig mener jeg at det bare er å pøse på:-)

Pisk opp sjokoladefløten til krem. Smak til med Baileys. Fordel sjokoladekremen over kaken.

Tips

"Baileyskake" oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Som alle andre kaker som inneholder pisket krem, er kaken best samme dag som den er laget.

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

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