Sjokolade- og honningkake



Ingredienser

Marsipanbunner:
400 g ekte marsipan (se tips)
3 eggehviter

Sjokolade- og honningkrem:
250 g kokesjokolade
175 g usaltet smør
100 g honning
1 egg

Pynt:
røde gelétopper

Fremgangsmåte

Riv eller smuldre opp marsipanen og rør den glatt med eggehvitene (gjøres raskt i food processor med hakkekniv).

Fordel deigen i to runde, små former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek hver av bunnene midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min. Avkjøles. Fjern bakepapiret.

Smelt smør, sjokolade og honning i en kjele over svak varme. Rør blandingen godt sammen og avkjøl den litt. Pisk inn egget med en stålvisp, slik at sjokoladekremen blir tykk og blank. Avkjøl til kremen har passe tykk smørekonsistens.

Legg den ene marsipanbunnen på et passende kakefat. Smør på det meste av sjokoladekremen. Legg på den andre kakebunnen. Pynt kaken med resten av

sjokoladekremen og oppdelte, røde gelétopper.

Tips

Det er viktig at du bruker ekte marsipan, for vanlig figurmarsipan egner seg dårlig til steking. Ekte marsipan fås kjøpt i de fleste matvarebutikkene (lilla rull fra Odense).

Har du ikke to former, steker du én bunn av gangen i den ene formen du har.

Kaken er holdbar i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokolade-og-honningkake