Kolatårta



Ingredienser

Mandelbunn:
100 g smør
2 dl sukker
3 egg
150 g kokt, kald, skrelt potet
150 g mandler
6 bittermandler eller noen dråper mandelessens

Karamell:
2,5 dl kremfløte
1,5 dl sukker
0,5 dl lys sirup
40 g smør

Pynt:
skåldede mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker luftig. Skill eggene og pisk eggeplommene inn i smørkremen. Mos potetene og bland i. Rør deretter inn malte mandler. Tilsett også malte bittermandler eller noen dråper mandelessens (ca 10 dråper). Pisk eggehvitene til hvitt skum. Vend dem forsiktig inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (22-24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken og ta den ut av

formen. Fjern bakepapiret og legg kaken på et passende fat.

Bland kremfløte, sukker og sirup til karamellen i en tykkbunnet kjele. Kok blandingen til den har tyknet noe (ca 5 min, se tips). Rør om ofte. Ta kjelen av platen og klikk i kaldt smør i biter. Rør godt. Avkjøl karamellen til den er tyktflytende.

Fordel den tykke karamellsausen over kaken. Pynt med skåldede mandler.

Tips

Det viktige når du lager denne kaken er å få passe konsistens på karamellen oppå kaken. Karamellen må koke lenge nok til at den får litt tykkelse. Men husk at den tykner mye etter at den er avkjølt. Det er derfor svært viktig at du ikke koker karamellblandingen for lenge. Da blir den knallhard når den er avkjølt, og du klarer ikke å skjære kakestykker. Skulle så skje, hjelper det å varme kaken litt i mikroen, slik at karamellen smelter litt igjen.

Du bør absolutt servere litt iskrem eller pisket krem ved siden av kaken. Kaken smaker dessuten godt sammen med oppdelt kiwi eller annen litt syrlig frukt.

Oppskriften er hentet fra den svenske kakeboken "Konditorns bästa" som på grunn av sin popularitet har kommet ut i flere utgaver (Albert Bonniers förlag 1999 og 2006).

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

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