Det søte liv...

Sjokoladekrembombe



Ingredienser

Hasselnøttbunn:
4 eggehviter
200 g melis
200 g hasselnøtter
1 ss maisenna

Sjokoladekrem:
5 dl kremfløte
300 g lys kokesjokolade
200 g mørk kokesjokolade
100 g usaltet smør

Fremgangsmåte

Start med å lage sjokoladekremen dagen i forveien: Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Ha deretter i smøret i klatter og rør til også det har smeltet. Avkjøl kremen i kjøleskapet over natten.

Nøttebunnen:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til tykk marengs. Finhakk hasselnøttene i food processor. Bland med maisenna. Vend dette i marengsmassen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i ca 15 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv den ut på et fat og dra forsiktig av bakepapiret (nøttebunnen skal ha en litt klissete konsistens).

Ta sjokoladefløten ut av kjøleskapet og rør den godt sammen (en del av sjokoladen har en tendens til å samle seg i bunnen av kjelen). Bruk en håndmikser og pisk opp sjokoladekremen til den har tykk konsistens.

Ha sjokoladekremen på toppen av kaken og jevn til overflaten med en smørekniv.

Tips

Vil du ha ekstra spennende sjokoladekrem, kan du tilsette 1 ss konjakk eller likør før du pisker opp kremen.

Kaken oppbevares i kjøleskapet. Den er holdbar like lenge som holdbarhetsdatoen på kremfløten.

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

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