Delfiakake i langpanne



Ingredienser

♥ 250 g delfiafett
♥ 250 g kokesjokolade
♥ 4 ss sterk kaffe
♥ 2 egg
♥ 3 ss sukker

Fyll og pynt:
♥ 100 g søte, firkantede kjeks (se tips)
♥ 150 g ekte marsipan (se tips)
♥ 100 g valnøtter
♥ 200 g geléhjerter

Fremgangsmåte

Smelt delfiafett i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i sjokoladen oppdelt i biter og la den smelte i fettet. Tilsett kaffe og rør til blandingen er jevn. Avkjøl til sjokoladeblandingen er lunken.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn sjokoladeblandingen gradvis.

Kle en firkantet form (20 x 20 cm) med bakepapir. Legg et lag kjeks i bunnen. Fordel over sjokolademasse slik at kjeksen blir dekket. Legg så på et lag med geléhjerter, marsipanskiver og valnøtter (her kan du gjerne også legge på noen flere kjeks hvis du ønsker).

Dekk med resten av sjokolademassen.

Pynt med marsipan, geléhjerter og hele valnøttkjerner.

Sett formen i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Løft kaken ut av formen og sett den på et fat. Skjær kaken opp i små konfektbiter i ønsket størrelse.

Tips

PER-kjeks er firkantede, søte kjeks som ikke lenger er i salg. I stedet bruker jeg ofte tyske Butterkekse. Jeg er usikker på hvor man eventuelt kan kjøpe disse i Norge, men det går også fint å bruke f eks runde Mariekjeks eller kjøpte (eller hjemmelagde) Goro. Man kan også bruke TUC-kjeks hvis man liker litt saltsmak på kjeksene.

Delfiakake er svært holdbar. Oppbevares kjølig.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/delfiakake-i-langpanne