Kiwikake



Ingredienser

Mandelbunn:
4 eggehviter
200 g sukker
200 g mandler
1 ts bakepulver

Fyll:
3 kiwi

Sjokoladekrem:
4 eggeplommer
2 ss sukker
1 dl kremfløte
200 g melkesjokolade

Pynt:
2 dl kremfløte
3 kiwi

Fremgangsmåte

Stivpisk eggehvitene. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til du får en tykk marengs. Mal mandlene og bland med bakepulver. Vend dette i marengsmassen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Lag sjokoladekremen mens mandelbunnen er i ovnen. Visp sammen eggeplommer, sukker og kremfløte i en kjele. Kok opp under omrøring, slik at blandingen tykner. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt melkesjokolade. La sjokoladen smelte og rør kremen glatt. Avkjøl i kjøleskapet.

Legg kakebunnen på et passende fat. Dekk bunnen med kiwi delt i skiver. Fordel så sjokoladekremen over kiwiskivene.

Pisk kremfløten til krem. Pynt kaken med sprøytet krem og mer kiwi.

Tips

Hvis du har lyst til å variere kaken, kan du legge bananskiver under sjokoladekremen i stedet for kiwiskiver. Det blir også veldig godt!

Kaken smaker best samme dag den er laget. Mandelbunnen kan godt lages i forveien og oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast eller fryses.

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

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