Festkake med svisker og akevitt



Ingredienser

Svisker og akevittlake:
1,5 dl akevitt
1 dl vann
3 ss sukker
250 g myke svisker

Kakebunn:
6 egg
225 g melis
100 g valnøtter
50 g potetmel
2 ts bakepulver

Sjokoladekrem og hvit krem:
5 dl kremfløte
100 g kokesjokolade
3 ss kaffe

Fremgangsmåte

Svisker og akevittlake:
Start dagen i forveien (minst) med å legge svisker i akevittlake. Bland alle ingredienser i en glassbolle og dekk over med plastfolie. La stå i kjøleskapet over natten (eller et par dager).

Kakebunnen:
Pisk egg og melis til tykk og luftig eggedosis (minst 10 min med elektrisk mikser).

Mal valnøttene. Bland nøttene med potetmel og bakepulver. Vend det tørre forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Sjokoladekrem og hvit krem:
Pisk kremfløten til luftig krem. Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe. Avkjøl. Del den piskede kremen i to og vend den smeltede sjokoladen forsiktig inn i den ene halvparten av kremen.

Montering:
Del kaken i to bunner. Legg den nederste kakebunnen på et kakefat. Dynk bunnen godt med restene av akevittlaken som sviskene har ligget i og ikke har trukket til seg.

Fyll kaken med sjokoladekremen. Legg på den andre kakebunnen og dynk den med resten av akevittlaken.

Legg sviskene på midten oppå kaken. Sprøyt den hvite kremen rundt sviskene på toppen av kaken og resten langsmed kantene.

Tips

Kaken smaker best samme dag som den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/festkake-med-svisker-og-akevitt