Better than Sex Cake (Ladies only)



Ingredienser

Bunn:
2 dl hvetemel
200 g smør
150 g pecannøtter
3 ss brunt sukker

Fyll 1:
200 g kremost naturell
2,5 dl melis
300 g crème fraîche
3 plater gelatin (se tips)

Fyll 2:
2 pk sjokoladepuddingpulver (se tips)
2 dl vann
2 ss sukker
1 liter melk
7 plater gelatin (se tips)

Fyll 3:
2 dl crème fraîche
0,5 dl melis
2 plater gelatin (se tips)

Pynt:
50 g pecannøtter

Fremgangsmåte

Finhakk pecannøttene og bland med mel og brunt sukker. Bland med mykt smør til en jevn masse. Press dette godt ned i bunnen på en smurt, rund form (26 cm i diameter) (se tips). Stekes midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl.

Pisk sammen kremost og melis. Rør inn crème fraîche (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet). Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og smelt gelatinplatene (gjøres raskt i en kopp i mikro). Avkjøl litt. Rør den smeltede gelatinen inn i kremostmassen. Fordel kremostfyllet over kakebunnen i formen. Sett kaken i kjøleskapet i 4 timer (og helst over natten, se tips).

Til fyll 2 bløtlegges gelatinplatene i kaldt vann i 10 minutter. Bland imens sjokoladepuddingpulveret med 2 dl vann i en kjele til en glatt blanding. Spe med melken og ha i sukkeret. Kok opp blandingen under omrøring, og la den småkoke lenge nok til at den tykner ordentlig i konsistensen. Rør hele tiden og pass godt på at puddingen ikke svir seg i bunnen. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av de bløtlagte gelatinplatene og ha i den varme sjokoladepuddingen. Rør til gelatinen har løst seg opp. Avkjøl blandingen til den er kald, men fortsatt tyktflytende (se tips). Ha den så forsiktig over ostekremfyllet i formen. Sett kaken i kjøleskapet over natten.

Rør sammen crème fraîche og melis til fyll 3 (ikke rør mer enn nødvendig for å få det blandet). Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og smelt gelatinplatene (gjøres raskt i en kopp i mikro). Avkjøl litt. Rør den smeltede gelatinen inn i crème fraiche-blandingen. Fordel dette så over sjokoladepuddingen i formen. Dryss over hakkede pecannøtter. Sett kaken i kjøleskapet i minst 3 timer.

Før servering løsnes kakeringen fra kaken med en kniv. Fjern kakeringen forsiktig. Oppbevares kjølig.

Tips

Bruk gjerne en kakeform som er kombinert med fat (fra Porsgrunn, se bildet). Da kan du servere kaken rett fra formen uten å måtte flytte på den.

Kremostfyllet bør stå i kjøleskapet lenge nok til at det blir stivt og ikke blander seg med sjokoladepuddingen. Jeg hadde kaken i kjøleskapet over natten med bare kremostfyll og hadde på sjokoladepuddingen dagen etter. Da er du på den sikre siden, men ulempen er jo at du da må starte med å lage kaken 2 dager før servering.

Bruk for eksempel sjokoladepuddingpulver fra Freia (1 pk er på 113 gram og er beregnet til 6 porsjoner sjokoladepudding).

I originaloppskrifter er det faktisk ikke gelatin, men etter tilbakemeldinger fra flere er oppskriften endret slik at den nå inneholder en god del gelatin. Bruker du den angitte mengden, skulle du være sikret at hvert av kakefyllene stivner tilstrekkelig i konsistensen.

Det er viktig at sjokoladepuddingen avkjøles til den er helt kald før den has på kremostfyllet, men den skal likevel ikke være stivnet. Rør stadig i den under avkjøligen, slik at det ikke danner seg klumper. Dersom sjokoladepuddingen stivner for mye før du har den i kakeformen, kan den piskes litt opp igjen med en stålvisp eller håndmikser (men puddingen kan da bli littegrann klumpete).

Se også "Oreo Cake Original", som er en amerikansk kake som ligner litt på denne her av type.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/better-sex-cake-ladies-only