Dronningens kake



Ingredienser

Sjokoladekakebunn:
3 egg
2 dl sukker
100 g smør
100 g kokesjokolade
1 dl hvetemel

Mandelbunn:
100 g mandler
4 eggehviter
2 dl melis

Gul suksesskrem:
4 eggeplommer
100 g sukker
1 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
100 g smør

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
3 stk kiwi
1 banan
høvlet mørk sjokolade

Fremgangsmåte

Sjokoladebunn:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Bland dette inn i eggedosisen sammen med melet.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 35 min. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Fjern bakepapiret.

Mandelbunnen:
Mal mandlene og bland med melis. Stivpisk eggehvitene. Vend i mandlene og melis.

Ha mandeldeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Fjern bakepapiret.

Gul suksesskrem:
Ha eggeplommer, sukker, kremfløte og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under omrøring til blandingen tykner (pass nøye på så kremen ikke blir brent). Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Sett kremen i kjøleskapet til den har stivnet og får tykk smørekonsistens (se tips).

Montering:
Legg sjokoladekakebunnen på et kakefat. Smør halvparten av den gule kremen over kakebunnen. Legg på bananskiver og 2 stk kiwi oppdelt i små biter. Pisk kremfløten til krem og fordel halvparten av kremen over kiwi- og bananbitene. Legg på mandelbunnen. Smør på resten av den gule suksesskremen. Pynt kaken med pisket krem, kiwibiter og høvlet mørk sjokolade.

Tips

Det er viktig at den gule suksesskremen blir skikkelig tykk, ellers blir kaken rennende. Ikke bruk mer enn nøyaktig 1 dl kremfløte (eventuelt littegrann i underkant). Pass dessuten på at kremen står lenge nok i kjøleskapet (eventuelt en liten stund i fryseren) før den has på kaken, så den er skikkelig fast i konsistensen.

Kaken smaker best samme dag den er fylt og pyntet med pisket krem. Det er imidlertid ingenting i veien for å lage sjokoladekaken, mandelbunnen og den gule kremen dagen i forveien. Oppbevares i såfall i kjøleskapet til dagen etter.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se stort bilde av denne kaken.

- -

ON MONSIEUR'S DEPARTURE

"I grieve and dare not show my discontent,
I love and yet am forced to seem to hate,
I do, yet dare not say I ever meant,
I seem stark mute but inwardly do prate.
I am and not, I freeze and yet am burned,
Since from myself another self I turned.

My care is like my shadow in the sun,
Follows me flying, flies when I pursue it,
Stands and lies by me, doth what I have done.
His too familiar care doth make me rue it.
No means I find to rid him from my breast,
Till by the end of things it be supprest.

Some gentler passion slide into my mind,
For I am soft and made of melting snow;
Or be more cruel, love, and so be kind.
Let me or float or sink, be high or low.
Or let me live with some more sweet content,
Or die and so forget what love ere meant."

(Queen Elisabeth I, 1582.)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/dronningens-kake