Othellokake



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
125 g sukker
125 g hvetemel
1 ts bakepulver

Makronbunn:
2 eggehviter
200 g mandler
175 g melis

Dynking:
0,5 dl portvin (kan sløyfes)

Hjemmelaget vaniljekrem (se tips):
3 plater gelatin
5 dl matfløte
1 vaniljestang
3 eggeplommer
3 ss sukker
1 ss maizena

Fyll i tillegg til vaniljekremen:
2,5 dl kremfløte
100 g bringebærsyltetøy

Pynt:
100 g kokesjokolade

1 ss kremfløte
400 g marsipan
1,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Pisk egg og sukker til en tykk og luftig eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver. Vend dette i eggedosisen. Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og dra av bakepapiret. Del bunnen i to.

Makronbunn:
Pisk eggehvitene stive. Mal mandlene og bland med melis. Vend dette i eggehvitene. Ha mandeldeigen i en rund form (24 cm) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 15 minutter, til den er gylden. Avkjøl i formen. Løsne bunnen forsiktig fra formen og fjern bakepapiret.

Vaniljekremfyllet:
Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Ha fløten i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med vaniljefrø på innsiden. Ha dette i fløten sammen med den oppsplittede vaniljestangen. Gi det hele et oppkok. Ta kjelen av platen og ta ut vaniljestangen. Pisk eggeplommer, sukker og maizena sammen. Pisk litt av den kokende fløten i eggeblandingen og hell så det hele tilbake i kjelen. Gi kremen et oppkok under stadig omrøring, slik at den tykner. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i den varme kremen. Rør til gelatinen har smeltet. La kremen stå i romtemperatur og bli helt avkjølt.

Pisk kremfløten stiv og bland i den kalde vaniljekremen.

Montering:
Legg den nederste sukkerbrødsbunnen på et fat. Smør på bringebærsyltetøyet. Ha deretter over et lag vaniljekrem. Legg så på makronbunnen. Dynk den godt med portvin hvis du vil. Ha over resten av vaniljekremen. Legg på den øverste sukkerbrødsbunnen.

Pynting:
Smelt kokesjokoladen med kremfløten (gjøres over vannbad eller i mikro). Smør

sjokoladen over toppen av kaken. Sett kaken i kjøleskapet i 30 min slik at sjokoladen stivner.

Pisk kremfløten. Stryk et tynt lag krem langsmed kanten av kaken. Kjevle ut marsipan og legg som et bånd rundt kaken (se tips). Pynt kaken med marsipanrose og sprøytet krem.

Tips

Kaken smaker best om du tar deg bryet å lage vaniljekremen fra bunnen av. Har du ikke tid eller ork, kan du bytte ut med 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem.

Hvis du bruker ferdigkjøpt vaniljekrem, er det viktig at du ikke rører for mye i den når du blander i pisket krem. Rører du for kraftig, blir vaniljekremen tynn i konsistensen og renner ut av kaken. Vaniljekremen og kremen skal bare vendes forsiktig sammen med en slikkepott, og det gjør ingenting om kremen blir litt marmorert.

Den enkleste måten å få marsipanen langsmed kanten av kaken til å bli fin på er å kjevle ut marsipanen med god margin. Skjær siden som skal vende nedover rett med en kniv. Den øvre kanten kan klippes rett med en saks.

Vær oppmerksom på at sjokoladen på toppen av kaken blir hard av å stå i kjøleskapet. Kaken bør derfor stå i romtemperatur i ca 30 min før servering, slik at sjokoladen mykner, ellers blir det vanskelig å skjære pene kakestykker. Pass likevel på at kaken ikke står i romtemperatur for lenge, for da kan kremen blir sur.

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

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