# Festkake de luxe

**Ingredienser**




Sjokoladekakebunn:
4 egg
1,5 dl sukker
1 dl hvetemel
0,5 dl potetmel
0,5 dl kakao
1 ts bakepulver

Dynking:
0,5 dl kaffe eller melk

Mandelbunn:
4 eggehviter
150 g sukker
200 g mandler

Gul og mørk krem:
4 eggeplommer
2 dl sukker
2 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
150 g smør
- -
100 g kokesjokolade

Fyll og pynt:
6 dl kremfløte

## Fremgangsmåte

Sjokoladekakebunn:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt det tørre og vend inn i eggedosisen. Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Ta den forsiktig ut og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner. Dynk med avkjølt kaffe eller melk.

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til tykk marengs. Mal mandlene og vend inn i marengsen. Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 35 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Ta den forsiktig ut og fjern bakepapiret.

Gul og mørk krem:
Ha eggeplommer, sukker og kremfløte i en kjele. Kok opp under stadig omrøring til kremen tykner. Ta kjelen av platen og rør i vaniljesukker og mykt smør i klatter. Rør til smøret har smeltet og kremen er glatt.

Ta tilside ca 1/3 av kremen mens den fortsatt er varm. Ha i oppdelt kokesjokolade og rør til sjokoladen har smeltet.

Avkjøl både den gule og brune kremen i romtemperatur (eventuelt en kort stund i kjøleskapet) til de har passe tykk smørekonsistens (se tips).

Kremfyll og -pynt:
Pisk kremfløten til stiv krem.

Montering:
Legg den nederste sjokoladekakebunnen på et fat. Smør over ca 1/2 av den mørke sjokoladekremen. Ha deretter over drøyt 1/3 av den piskede hvite kremen. Legg på mandelbunnen. Smør over 1/2 av den gule kremen. Legg på den øverste sjokoladekakebunnen. Smør over 1/2 (dvs resten) av den gule kremen. Sett kaken i kjøleskapet til den gule kremen oppå kaken har stivnet.

Ta kaken ut av kjøleskapet og sprøyt resten av den piskede, hvite kremen langsmed kanten av kaken. Sprøyt resten av sjokoladekremen som pynt oppå kaken.

## Tips

Merk at den gule og mørke kremen stivner dersom de står i kjøleskapet. Da blir det vanskelig å fylle og pynte kaken. Det er derfor viktig at kremen bare avkjøles kort nok til at den fortsatt er tykk og smidig i konsistensen.

Kaken oppbevares i kjøleskapet frem til servering. På grunn av den piskede kremen smaker kaken best samme dag den er fylt. Det går imidlertid fint å lage sjokoladekakebunnen og mandelbunnen i forveien. Oppbevares da i plast i kjøleskapet eller i fryser.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/festkake-de-luxe