Luksuskake med bær



Ingredienser

Mandelkake:
3 egg
140 g sukker
150 g hvetemel
100 g mandler
25 g smør

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ss melis
300 g friske bringebær

Pynt:
100 g kokesjokolade
2 ss kremfløte
300 g marsipan

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk marengs. Pisk deretter inn eggeplommene. Finmal mandlene i food processor. Bland med hvetemel og vend inn i deigen sammen med smeltet smør. Rør til deigen blir klumpfri.

Fordel mandeldeigen i to små, runde former (20 cm) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 15 minutter. Avkjøl kakene i formene. Løsne forsiktig fra formene og fjern bakepapiret.

Pisk kremfløten stiv sammen med melis. Fyll kaken med det meste av kremen og friske bringebær. Smør resten av kremen langs kanten av kaken. Kjevle ut marsipan og legg som et bånd rundt kaken (se tips).

Smelt kokesjokoladen med kremfløten (gjøres over vannbad eller i mikro). Smør sjokoladen over toppen av kaken. Pynt med bringebær. Sett kaken i kjøleskapet i 30 min slik at sjokoladen stivner.

Tips

Mandelbunnen kan være vanskelig å dele, så derfor anbefales å steke bunnene hver for seg. Har du bare en kakeform som er 20 cm i diameter, kan du steke en kakebunn om gangen.

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.

Dette er en litt forenklet og sommerlig utgave av den kjente "Othellokake", se oppskrift på detsoteliv.no.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/luksuskake-med-baer