Mild Delfiakake



Ingredienser

250 g delfiafett
100 g Dronning kokesjokolade
2 ss fløte
2 egg
1 dl sukker
0,5 ss vaniljesukker
100 g mandler
50 g rosiner
- -
1/2 pakke Per-kjeks (se tips)
1 pakke seigmenn
hele skåldede mandler

Fremgangsmåte

Smelt delfiafettet i en kjele på svak varme. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Bland i fløten.

Pisk egg, sukker og vaniljesukker til eggedosis. Pisk inn sjokoladeblandingen gradvis. Vend i rosiner og fint hakkede mandler til slutt.

Kle en liten, smurt brødform (1 liter) med matpapir i bunn og kanter. Hell først i litt av sjokolademassen, slik at bunnen på formen blir godt dekket. Legg på et lag med Per-kjeks. Dekk over med sjokolademasse. Legg så på et tett lag med seigmenn. Hell på litt mer sjokolade og så et lag til med Per-kjeks. Ha resten av sjokoladen på toppen. Pynt med seigmenn og skåldede mandler. Sett formen i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet (minst noen timer og gjerne over natten).

Ta kaken ut av formen og fjern matpapiret. Sett kaken på et passende fat. Oppbevares kjølig og serveres i tynne skiver.

Tips

PER-kjeks er firkantede, søte kjeks som egner seg ypperlig til "Delfiakake". Fås kjøpt i de aller fleste matvarebutikker.

"Delfiakake" er svært holdbar. Oppbevares kjølig.

Se "Delfiakake" og "Delfiakake med Kvikklunsj" som har sterkere sjokoladesmak enn denne milde varianten. Se også oppskrift på "Kalter Hund", som er en spennende tysk og svært god variant av vår norske "Delfiakake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mild-delfiakake