

Russisk sjokoladekake



Ingredienser

125 g kokesjokolade
100 g mykt smør
100 g sukker
6 egg
100 g mandler
50 g strøkavring
75 g hvetemel

Pynt:
100 g kokesjokolade
1 ss smør
skåldede mandler

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen i en kjele sammen med en tredjedel av smøret.

Pisk resten av smøret sammen med sukker. Skill eggene og pisk eggeplommene inn i smørkremen. Rør i den smeltede sjokoladen. Mal mandlene og bland dette sammen med strøkavring og hvetemel inn i det som nå blir en nokså kompakt røre. Pisk eggehvitene til stivt skum. Bland dette forsiktig inn i deigen i tre omganger. Deigen vil nå være løsere i konsistensen.

Smør og ha bakepapir i bunnen av en stor brødform (2 liter). Ha deigen i formen. Stek kaken nederst i ovnen ved 170°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den løsnes fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt kokesjokoladen sammen med smør til glasuren (dette kan gjøres i en skål i mikro, over vannbad eller i en liten kjele på svak varme). Smør sjokoladeglasuren over kaken. Pynt med skåldede mandler. La kaken stå i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet.

Tips

Dette er en mektig og mettende kake. Merk at malte mandler og strøkavring i deigen gjør at sjokoladekaken blir litt grovkornet i konsistensen.

"Russisk sjokoladekake" oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast. Den kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/russisk-sjokoladekake