Mandelkake med druer



Ingredienser

Mandelkake:
6 egg
250 g melis
250 g mandler
2 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
6 dl kremfløte
100 g lys kokesjokolade
3 ss sterk kaffe

Pynt:
500 g druer
melisdryss

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og melis til luftig eggedosis. Mal mandlene og bland med bakepulver. Rør dette i eggedosisen. Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 170°C i ca 50-60 min. Avkjøl kaken helt i formen (gjerne i kjøleskapet over natten).

Løsne kaken fra formen og dra forsiktig av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløten til stiv krem. Smelt sjokoladen sammen med kaffe. Avkjøl sjokoladeblandingen til den er kald og rør den deretter forsiktig inn i den piskede kremen.

Fordel sjokoladekremen over mandelkaken. Pynt med druer og sikt over litt melis til slutt.

Tips

Kaken er myk i konsistensen fordi den inneholder lite mel. Det er derfor lurt å la den bli skikkelig kald før du tar den ut av formen, så den ikke går i stykker.

Pass på at sjokoladen er helt avkjølt før du blander den i kremen, ellers skiller kremen seg.

- -

REVEN OG DRUENE

"En sulten rev så en dag fristende vindrueklaser, som hang temmelig høyt over marken. Han gjorde mange forsøk på å nå dem, men alltid forgjeves. Trett og lei av sine mislykkede forsøk gikk han sin vei mens han mumlet for seg selv: "Høyt henger de og sure er de".

(Hentet fra "Æsops fabler", nedskrevet 300 f.Kr.)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandelkake-med-druer