Sørlandsrose



Ingredienser

Mandelbunn:
2 store egg
1,5 dl sukker
200 g mandler
1 ts bakepulver
1 ss smeltet smør

Kaffe- og sjokoladekrem (se tips):
3 dl kremfløte
3 ss melis
1 stor ts kaffepulver
1 stor ts kakaopulver
1 stor ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk romtemperte egg og sukker til tykk eggedosis (10 min med elektrisk mikser). Mal mandlene finmalte med mandelkvern og bland med bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen sammen med smeltet smør.

Ha deigen i en liten smurt form (20 cm) med bakepapir i bunnen og stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Løsne den så forsiktig fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken over på et fat og dra forsiktig av bakepapiret.

Mens kaken steker blander du kremfløte sammen med melis, kaffepulver, kakao og vaniljesukker. Rør godt så alt løser seg opp og sett fløten i kjøleskapet i minst 30

minutter slik at alle smakene får trekt godt inn i fløten.

Når kaken er avkjølt, tas fløten ut av kjøleskapet og piskes til luftig sjokoladekrem. Fordel kremen over kaken med en smørekniv eller ha kremen i en sprøytepose og sprøyt vakre, dekorative roser på toppen av kaken.

Tips

♥ Bunnen kan virke rå eller bløt når den er ferdigstekt, men den skal være slik.

♥ Hvis du vil sprøyte kremrosetter på toppen av kaken, kan du bruke sprøytetippen 2D fra Wilton som gir veldig lekre, store roser (kjøpes blant annet hos www.cacas.no).

♥ Det kan da lønne seg å øke porsjonen med kaffekrem. Jeg doblet oppskriften på kremen (altså 6 dl kremfløte, 6 ss melis og 2 toppede teskjeer av resten) og fikk da rikelig med krem til å sprøyte og også noe krem til overs som jeg brukte på toppen av noen cupcakes. Rent smaksmessig holder det imidlertid med porsjonen som er angitt i oppskriften.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sorlandsrose