Sjokoladefrangipane med bringebær



Ingredienser

Sjokoladeterte:
4 dl hvetemel
0,5 dl kakao
0,5 dl melis
150 g smør
1 egg

Fyll:
150 g bringebær
2 ss sukker

Sjokoladefrangipane:
100 g smør
100 g kokesjokolade
150 g sukker
150 g ekte marsipan
2 egg

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Bland mel, kakao og melis i en food processor med hakkekniv. Tilsett smør oppdelt i mindre biter og kjør til smøret smuldrer seg i det tørre (eller du kan smuldre mykt smør i det tørre med fingrene i stedet). Tilsett egget og bland videre til deigen samler seg. Sett deigen kjølig i ca 20 min.

Kjevle ut eller trykk deigen utover i en smurt paiform som er 28 cm i diameter. Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (dette forhindrer at deigen kryper nedover under forstekingen av terten). Stek terten midt i ovnen ved 200°C i ca 12 min. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien.

Legg friske bringebær i formen og dryss over sukker.

Smelt smøret til sjokoladefrangipanen i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Avkjøl.

Ha råmarsipanen oppdelt i biter i en food processor med hakkekniv. Tilsett sukker og eggene. Kjør til en jevn masse. Bland dette med sjokoladesmøret. Hell fyllet så over bringebærene i formen.

Sett formen tilbake midt i ovnen ved 200°C og stek videre i ca 20 min.

Avkjøl kaken. Sikt melis over før servering.

Tips

Det er viktig at du bruker ekte marsipan (råmarsipan) da denne marsipanen tåler steking mye bedre enn vanlig figurmarsipan. Ekte marsipan fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene (lilla rull fra Odense).

Kan smaker aller best samme dag, men kan oppbevares i kjøleskapet og er god også et par dager etter!

Kaken smaker ekstra godt sammen med litt vaniljeis og/eller søt, pisket fløtekrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladefrangipane-med-bringebaer