Troikakake til jul



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 200 g sukker
♥ 200 g mandler

Nougatfyll:
♥ 100 g nougat

Bringebærgelé:
♥ 3 dl vann
♥ 1 pk bringebærgelépulver

Sjokoladekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 150 g lys kokesjokolade

Sjokoladeglasur:
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 30 g delfiafett

Pynt:
♥ cocktailbær (røde kirsebær i maraschinolake)
♥ gullglitter

Fremgangsmåte

Et tips sånn helt innledningsvis: Det er lurt å lage denne kaken over to dager. Første dag kan du lage mandelbunn, nougatfyll og laget med bringebærgelé. I tillegg lager

du klar sjokoladefløten til sjokoladekremen.

Dagen etter dekker du kaken med sjokoladekrem og sjokoladeglasur.

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til tykk marengs. Finhakk mandlene i food processor og vend dem inn i marengsen.

Ha mandeldeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25-30 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Nougat:
Smelt nougaten og fordel den over kaken. Sett kaken i kjøleskapet til nougaten har stivnet.

Bringebærgelé:
Løs opp bringebærgelépulver i 3 dl varmt vann. Avkjøl geléblandingen til den er avkjølt, men fortsatt flytende. Hell geléen over nougaten i kakeformen. Sett kaken tilbake inn i kjøleskapet til geléen har stivnet (kaken kan gjerne stå i kjøleskapet over natten).

Sjokoladekrem:

Dag 1: Kok opp kremfløten. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør sjokoladefløten jevn. Sett kjelen i kjøleskapet til dagen etter. Sjokoladefløten vil da bli tykkere i konsistensen.

Dag 2: Pisk opp den kalde sjokoladekremen med en elektrisk håndmikser. Det tar veldig kort tid, så pass på så du ikke pisker for lenge så sjokoladekremen blir kornete.

Ta kaken ut av kjøleskapet og fordel sjokoladekremen over den stivnede bringebærgeléen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i et par timer til så sjokoladekremen blir fastere.

Ta kaken deretter ut av kakeformen.

Sjokoladeglasur:
Smelt kokesjokoladen sammen med delfiafettet.

Fordel den smeltede sjokoladen over hele kaken i et tynt lag. Sett kaken atter en gang tilbake i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet.

Pynt:
Pynt den ferdige kaken som du ønsker. På sommeren er det fint med friske bringebær. Til jul synes jeg det blir lekkert med gullglitter og cocktailbær. Pass på at cocktailbærene er tørket godt av med kjøkkenpapir så de ikke setter våte flekker på sjokoladeglasuren.

Tips

♥ Troikakake lages ofte med et lag marsipan i tillegg. Jeg har her valgt å bytte ut marsipanen med et lag nougat. Hvis du har lyst til å ha et lag marsipan - enten i stedet for nougat eller i tillegg til alt det andre - må du huske på at du legger utkjevlet marsipan oppå sjokoladekremen og før du har på sjokoladeglasuren. Det er veldig viktig at du ikke legger marsipanen under sjokoladekremen, for da vil marsipanen komme i kontakt med geléen, som gjør at marsipanen løser seg opp og blir rennende.

♥ Dette er en kake i mange lag og som må inn og ut av kjøleskapet mange ganger. Den ferdige kaken er litt vanskelig å flytte på, så hvis du har en kombinert kakefat/kakeform (Bake it Easy), så er denne ideell å bruke til denne kaken her.

♥ Nougat fås kjøpt i de fleste matbutikkene før jul.

♥ Jeg har her brukt gullfarget kakestøv fra Mill & Mortar og cocktailbær fra Opies til pynt. Produktene fås kjøpt i en rekke store matbutikker, blant annet hos mange av butikkene til Meny og COOP Mega.

♥ Troikakaken holder seg god i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/troikakake-til-jul