Det søte liv...

Bostonkake



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 200 g smør
♥ 50 g kokesjokolade
♥ 5 egg
♥ 200 g sukker
♥ 75 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 50 g mandler

Dynking:
♥ 4 ss rom (se tips)
♥ 2 ss vann

Fyll:
♥ 2 eggeplommer
♥ 2 dl vikingmelk (se tips)
♥ 2 dl sukker
♥ 100 g smør
♥ 100 g skåldede mandler

Glasur:
♥ 3-4 dl melis
♥ 2 ss rom (se tips)
♥ 1 ss vann
♥ 20 g smør

Pynt:
♥ mandelflak

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret til kaken. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Skill eggene og sett eggehvitene til side.

Pisk eggeplommene luftige sammen med sukkeret. Bland i sjokoladesmøret. Hakk mandlene fint og bland inn i deigen. Sikt mel og bakepulveret og vend dette også inn i deigen. Pisk eggehvitene til stivt, hvitt skum. Vend dette inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 165°C i ca 45 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Fyll:
Ha eggeplommer og vikingmelk i en kjele. Varm opp blandingen under omrøring og la den deretter småkoke forsiktig i et par minutter på middels varme mens du visper hele tiden. Pass på så blandingen ikke svir seg i bunnen. Blandingen skal tykne og bli som en lys eggekrem.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Finmal de skåldede mandlene. Ha både eggekremen og mandlene i smørkremen og bland forsiktig.

Fyllet får en kremete og kornete konsistens. Lag den klar rett før du fyller kaken, så blir kremen lett å smøre utover kakebunnene.

Montering av kaken:
Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret fra undersiden. Del kaken i 3 kakebunner. Dynk bunnene med ekte rom som er blandet ut med litt vann.

Ha fyllet mellom kakebunnene i to lag. Legg på den øverste kakebunnen.

Rør sammen melisglasur av melis, rom, vann og smeltet smør. Juster mengden melis til du får en passe tykk glasur (se tips). Fordel melisglasuren over toppen av kaken. Ha resten av melisglasuren i et tynt lag rundt kaken. Press rikelig med mandelflak langs kanten av kaken. Lag gjerne litt mønster i glasuren med en gaffel.

Pynt kaken med sjokoladekuler eller annen kakepynt du liker.

Tips

♥ Jeg bruker vikingmelk i fyllet, som er usøtet kondensert melk (selges på hermetikkboks). I originaloppskriften står det fløtemelk (du kan bruke matfløte eller en 50/50 blanding av kremfløte og helmelk).

♥ Det er viktig for smaken at du bruker ekte rom til dynking og til melisglasuren. Rom får du kjøpt på polet. Til nød kan du bruke romessens (bruk da bare noen dråper), men romessens gir ikke like god smak som ekte rom.

♥ Kaken er nokså mektig, så ikke lag lokket med melisglasur på toppen av kaken altfor tykt. På den annen side synes jeg glasuren bør være tykk nok til at den dekker over kaken. Prøve deg frem! Glasuren trenger ikke å dekke sidene kaken, men bare gjøre kanten klissete nok til at mandelflakene fester seg rundt kanten av kaken.

♥ Det går fint å lage kaken dagen før servering. Oppbevare den innpakket i plast, så den ikke blir tørr. Kaken kan også fryses.

♥ Hvis du oppbevarer kaken kjølig, bør du la den stå fremme i romtemperatur i en halvtime før servering. Fyllet stivnet når kaken står kaldt, men blir mykt igjen når kaken blir romtemperert.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bostonkake