Troikakake



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 3 eggehviter
♥ 200 g mandler
♥ 200 g melis

Sjokoladelag:
♥ 100 g kokesjokolade

Gelélag:
♥ 5 dl vann
♥ 2 pk bringebærgelé

Sjokoladetrøffelkrem:
♥ 1,5 dl vann
♥ 150 g melis
♥ 6 eggeplommer
♥ 300 g smør
♥ 2 ss kakao
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 200 g kokesjokolade

Marsipanlag:
♥ 500 g marsipan

Sjokoladeglasur:
♥ 150 g kokesjokolade

♥ 1 ss delfiafett

Pynt:
♥ 150 g bringebær

Fremgangsmåte

Til mandelbunnen piskes eggehvitene til tykt, hvitt skum. Mal mandlene fint og bland med melisen. Vend dette sammen med de piskede eggehvitene. Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Smelt kokesjokoladen og smør den over den avkjølte mandelbunnen. Sett formen i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Til gelélaget løses gelépulveret opp i kokende vann. La geléen avkjøles til den er kald og tyktflytende. Hell denne over kakebunnen i formen og sett kaken tilbake i kjøleskapet i noen timer til geléen har stivnet helt.

Til sjokoladekremen kokes først vann og melis i 5-7 minutter til sukkerlake. Pisk imens eggeplommene til en lys og tykk eggeblanding. Hell den varme sukkerlaken i eggeblandingen i en tynn stråle mens du pisker hele tiden. Pisk deretter inn romtemperert smør i klatter, og så kakaopulver og vaniljesukker. Smelt kokesjokoladen og pisk inn i kremen til slutt. Fordel sjokoladekremen over geléen i kakeformen og sett kaken tilbake i kjøleskapet i noen timer til sjokoladekremen har stivnet.

Løsne kaken forsiktig fra kakeformen, dra bakepapiret av fra undersiden og flytt den over på et fat. Kjevle ut marsipanen og kle hele kaken med marsipanlokket.

Smelt delfiafett og kokesjokolade sammen til glasuren og smør den over marsipanen. Sett kaken i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet.

Pynt kaken med friske bringebær før servering.

Tips

♥ Du bør vente med å ta kaken ut av formen før kaken er klar til å dekkes med marsipanlokk. Sett kaken eventuelt en liten halvtime i fryseren før du tar den ut av formen, så blir kaken stivere og det blir lettere å flytte den over på et kakefat.

♥ Vær nøye på at hvert lag er avkjølt og stivnet før du har på det neste, så ikke lagene smelter inn i hverandre. Det er spesielt viktig at geléen er avkjølt og tyktflytende før du heller den i formen. Dette er også viktig for at ikke geléen skal renne ut av kakeformen.

♥ Rekkefølgen på lagene er viktig, og det er ekstremt viktig at gelélaget ikke kommer i kontakt med marsipanen. Dette fordi marsipanen smelter og blir rennende når den kommer i kontakt meg geléen. Derfor altså viktig at sjokoladetrøffelkremen legges oppå geléen før du har på marsipanen.

♥ Kaken holder seg god i flere dager i kjøleskapet.

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

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