Suksesskake med sjokolade



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 150 g melis
♥ 150 g mandler
♥ 0,5 ts bakepulver

Sjokoladesuksesskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 150 g smør
♥ 150 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 200 g friske bær (blåbær, bringebær, bjørnebær)
♥ 2 ss sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene stive. Ha i melis og pisk videre til marengs.

Mal mandlene fint. Bland bakepulveret med mandlene. Vend dette forsiktig inn i marengsen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Sjokoladesuksesskrem:
Bland eggeplommer, kremfløte og sukker i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring. La kremen småkoke i et par minutter til du merker at den tykner. Det er viktig at du rører hele tiden så kremen ikke svir seg i bunnen.

Ta kjelen fra platen. Tilsett mykt smør i klatter og hakket kokesjokolade. La dette smelte sakte i den varme kremen og rør rundt så det hele blander seg jevnt. Avkjøl kremen til den er romtemperert før du har den over mandelbunnen i formen.

Sett kaken i kjøleskapet, helst over natten, så sjokoladekremen stivner skikkelig.

Pynting:
Dagen etter skal kremen være såpass stiv at det går lett å løsne kaken fra formen, dra bakepapiret fra undersiden og flytte den over på et fat.

Pynt kaken med friske bær og litt sjokoladestrøssel.

Tips

♥ Pass nøye på at kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen. Kremen er nokså flytende i starten, men den blir tykk og kremete etter en natt i kjøleskapet.

♥ Denne kaken holder seg god i flere dager i kjøleskapet og kan også fryses (uten bær).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskake-med-sjokolade