Suksesskaker med sjokoladekrem



Ingredienser

Mandelkaker:
♥ 6 eggehviter
♥ 300 g sukker
♥ 450 g mandler

Sjokoladekrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 150 g sukker
♥ 200 g smør
♥ 200 g Freia Dronningsjokolade

Pynt:
♥ 200 g Freia Dronningsjokolade

Fremgangsmåte

Mandelkaker:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukker og pisk videre til tykk marengs. Mal mandlene fint i mandelkvern og vend inn.

Ha mandeldeigen i en sprøytepose med stor sprøytetipp. Sprøyt mandeldeigen ut på bakepapir til små topper.

Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 12-15 minutter. Avkjøl kakene på platen før de etter hvert flyttes over på rist og avkjøles helt.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen has eggeplommene i en kjele sammen med kremfløte og sukker. Varm opp blandingen og la den småkoke i noen minutter til den tykner. Ta kjelen av platen. Skjær opp kaldt smør i små klatter og rør inn, litt om gangen, så de smelter inn i kremen. Brekk opp Freia Dronningsjokolade i mindre biter og ha disse i den fortsatt varme kremen. La sjokoladebitene smelte og rør kremen jevn og klumpfri.

Dekk til kremen med plastfolie og sett den i kjøleskapet til den får en tykk og kremet konsistens (se tips).

Montering og pynt:
Når sjokoladekremen er tykk, has den i en sprøytepose med mellomstor sprøytetipp. Sett sammen to og to mandelkaker med sjokoladekrem imellom.

Smelt Freia Dronningsjokolade og ha den smeltede sjokoladen i en sprøytepose uten sprøytetipp. Klipp et lite hull i sprøytepose. Pynt kakene ved å ringle over smeltet Freia Dronningsjokolade.

Tips

♥ Jeg synes kakene blir best om man maler mandler på den gammeldagse måten med mandelkvern. Mandelkvern fås kjøpt i de fleste kjøkkenutstyrsbutikker og koster ikke mye. Det er viktig at deigen ikke blir så løs at kakene ikke holder fasongen, så prøv deg frem og stek en prøvekake hvis du er usikker.

♥ Du kan gjerne lage klar sjokoladekremen dagen i forveien. Dekk den til med plast og oppbevar i kjøleskapet. Kremen tykner når den får stått kaldt en stund og blir da lettere å sprøyte. Dersom du synes at kremen har blitt for fast etter for lang tid i kjøleskapet, er det bare å la den stå et par timer i romtemperatur, så mykner den igjen.

♥ For å få en god smak og konsistens på sjokoladekremen anbefaler jeg at du bruker Freia Dronningsjokolade, som har veldig god kvalitet.

♥ Freia Dronningsjokolade som brukes til pynt smeltes best i en skål over vannbad (kjele med kokende vann), synes jeg. Pass bare på at det ikke kommer noe vann eller for mye damp i sjokoladen for da kan den lett korne seg og bli ubrukelig. Jeg liker også godt å smelte sjokolade i mikrobølgeovn. Det tar bare noen minutter. Rør

rundt av og til helt til du ser at sjokoladen blir bløt og smelter.

♥ Suksesskaker med sjokoladekrem er kjempefine å oppbevare i fryseren og de tiner raskt.

♥ Suksesskaker med sjokoladekrem er supre å gi i førjulspresang! Legg dem i søte plastposer og oppbevar kjølig til du gir dem bort.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskaker-med-sjokoladekrem