Budapestkake (mørk)

Ingredienser



6 eggehviter
3 dl sukker
60 g hvetemel
3 ss kakao
100 g hasselnøtter
75 g mandelspon

Fyll:
3 dl kremfløte
100 g lys kokesjokolade
1 boks hermetiske aprikoser

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Ha i sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk til stiv marengs. Rør i hvetemel og kakao. Hakk nøttene fint (gjerne i food processor) og rør inn i sjokolademarengsen.

Fordel halvparten av marengsdeigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Strø på halvparten av mandelspon. Stekes midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. Avkjøl i formen før kaken hvelves ut og bakepapiret fjernes. Gjenta med resten av deigen.

Pisk kremfløten til krem. Finhakk sjokoladen og rør i. Hakk godt avrente aprikoser og vend i kremen. Ha fyllet mellom bunnene.

Tips

Kakebunnen må stekes i to omganger, da den er håpløs å dele i to bunner. Hvis du ikke har tid til dette, kan du steke kaken i en langpanne (slik som "Budapestrullen mørk"), og så dele kaken på midten, slik at du får to mindre firkantede bunner. Du får da en rektangulær kake à la "Verdens Beste".

Av eggeplommene du får til overs kan du f.eks. lage "Gullkake".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/budapestkake-mork