Firkløveriskake



Ingredienser

Kakebunn:
5 eggehviter
200 g melis
150 g hasselnøtter
150 g Firkløversjokolade
1 ss hvetemel
1,5 ts bakepulver

Is:
5 eggeplommer
75 g melis
1 ts vaniljesukker
1 ss kakao
200 g Firkløversjokolade
5 dl kremfløte

Pynt:
50 g Firkløversjokolade

Fremgangsmåte

Begynn med kakebunnen: Pisk eggehvitene stive. Ha i melis og pisk til marengs. Brekk opp kald Firkløversjokolade og mal den opp i en mandelkvern. Mal deretter hasselnøttene. Vend malt sjokolade og malte nøtter inn i marengsen sammen med mel og bakepulver.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek bunnen på nederste rille i ovnen ved 180°C i 50 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask formen og ha kaken tilbake i den rene formen (se tips).

Pisk eggeplommer og melis luftig. Rør i vaniljesukker og kakao. Smelt Firkløveren i en liten kjele sammen med et par spiseskjeer av kremfløten. Ha dette i eggeblandingen. Pisk resten av kremfløten til krem og rør inn i blandingen. Bruk stålvisp og pass på at du ikke får noen hvite flekker i isen.

Hell isblandingen i kakeformen og strø over hakket Firkløversjokolade til pynt. Sett kaken i fryseren til isen har stivnet. Ta kaken ut av formen ca 30 min før servering.

Tips

Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i kakeformen når du har den stekte kaken tilbake i den vaskede formen. Når kaken er frossen, er det ikke noe problem å få kaken til å løsne.

Mengden Firkløversjokolade tilsvarer 2 stk av de største sjokoladeplatene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/firkloveriskake