Ambassadekake



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
2,5 dl sukker
2 ss vann
50 g mandler
1 dl potetmel
0,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Fyll:
1 egg
0,5 dl sukker
0,5 dl kaffe
100 g smør
100 g lys kokesjokolade
5 dl kremfløte

Pynt:
f.eks. rosa marsipanblomster

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett vannet. Mal mandlene og ha i. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Sett kaken i kald ovn på midterste rille. Sett ovnen på 160°C og stek kaken i ca 1 time. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langs kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner.

Til fyllet varmes smør og kaffe opp i en liten kjele til smøret har smeltet. Brekk i sjokoladen og la den smelte i den varme smør- og kaffeblandingen. Rør blandingen jevn. Sett sjokoladeblandingen noen timer i kjøleskapet, slik at den får stivnet til (se tips). Pisk egget og sukkeret til eggedosis. Tilsett sjokoladeblandingen under pisking. Pisk kremfløten til krem og rør inn i fyllet til slutt.

Ha sjokoladekremen mellom kakebunnene og over hele kaken. Pynt f.eks. med marsipanblomster (se tips).

Tips

Det er lurt å sette sjokolade- og smørblandingen til fyllet i kjøleskapet før du blander det med eggedosisen og kremfløten av to grunner: For det første sikrer du deg da at blandingen blir HELT kald før du blander i kremen. Det er svært viktig, ellers smelter kremen. For det andre vil sjokolade- og smørblandingen gjøre at fyllet blir altfor tyntflytende til å kunne fylle kaken hvis du ikke lar den stivne først. Tar du deg tid til dette viktige poenget, er det aldri noe problem å få til fyllet!

Bruk koffeinfri kaffe, hvis du vil servere kaken til de minste uten at de blir "propell".

De rosa marsipanblomstene som du ser på bildet er kjøpt på Panduro hobbybutikk. Du kan selvsagt pynte kaken med noe helt annet, f.eks. høvlet sjokolade, eller droppe pynt og i stedet bare lage sjokoladekremen litt ujevn på toppen.

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

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