Dronningens juvel

Ingredienser



4 egg
1,5 dl sukker
1,5 ss potetmel
2 ts bakepulver
100 g hasselnøtter
50 g kokesjokolade

Fyll og pynt:
4 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
2 bananer
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt i potetmel og bakepulver og bland godt. Mal nøttene og riv sjokoladen (bruk mandelkvern til begge deler). Bland forsiktig i deigen.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 230°C i ca 8 min.

Hvelv kaken over på et sukret klede eller matpapir. Ta av bakepapiret (se tips) og avkjøl kaken med langpannen over.

Pisk kremfløten og vaniljesukker til krem. Hakk sjokoladen fint. Bre 3/4 av kremen over kaken. Fordel over 1 1/2 banan i tynne skiver. Dryss over 3/4 av sjokoladen.

Rull sammen kaken. Renskjær kantene og flytt kaken på et passende fat. Smør resten av kremen over kaken og pynt med resten av bananskivene og den hakkede sjokoladen.

Tips

Det kan være nokså vanskelig å få bakepapiret av nøttebunnen. Det hjelper å fukte bakepapiret med kaldt vann, og så dra papiret forsiktig av kaken i små flak. -Noe av kaken dras ofte likevel med papiret, og det må man bare leve med. Kaken blir kjempefin likevel!

Ikke pynt kaken lenge før servering, for da blir bananskivene brune, og det ser ikke så pent ut. Hvis kaken ikke blir spist opp samme dag og du vil servere restene dagen etter, er det penest hvis du bytter ut bananskivene til pynt med nye bananskiver.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dronningens-juvel