Italiensk drøm



Ingredienser

Kakebunn:
6 egg (størrelse M)
270 g sukker
100 g hvetemel
50 g potetmel
1 ts bakepulver
1,5 ss espressopulver
3 ss kokende vann
50 g kokesjokolade

Fyll:
3 eggeplommer
100 g melis
500 g mascarponeost
1 ss mørk rom
3 dl kremfløte
8 plater gelatin

Pynt:
100 g hvit sjokolade
20 sjokoladepletter
litt kakao

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Sikt sammen hvetemel, potetmel og bakepulver og vend i. Løs opp espressopulveret i kokende vann og rør i. Riv

kokesjokoladen (bruk gjerne mandelkvern) og bland i til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 50 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner.

Til fyllet piskes eggeplommer og melis luftig. Bland i mascarponeost og rom under pisking på lav hastighet. Pisk kremfløten stiv og rør i med stålvisp til alt er godt blandet. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min og løs opp over vannbad. Bland gelatinen litt og litt inn i kremen under omrøring.

Ha ca 2/3 av kremen mellom kakebunnene. Fordel resten av kremen over hele kaken. La kaken stå i kjøleskapet i ca 2 timer, til fyllet har stivet til fromasj.

Høvle romtemperert hvit sjokolade med en ostehøvel (se tips). Fordel i midten oppå kaken. Pynt med sjokoladepletter rundt. Gi kaken et lite dryss med kakaopulver.

Tips

Det er viktig at den hvite sjokoladen er myknet i romtemperatur før du høvler den, ellers får du ikke sammenhengende spon.

Du kan også smelte hvit sjokolade først og smøre den tykt utover en stekeplate eller liknende. Sett kaldt en liten stund. Når sjokoladen har stivnet litt kan du høvle skikkelige sjokoladeruller. Beregn da litt mer hvit sjokolade.

Sjokoladeplettene av mørk og lys kokesjokolade som er brukt på bildet er tatt fra konfektesken som heter Freias Dessertsjokolade.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/italiensk-drom