Kveldens dronning



Ingredienser

Kakebunn:
125 g smør
180 g sukker
3 egg
1 dl melk
250 g hvetemel
2 ts bakepulver
1,5 ss kakao

Fyll:
1 egg
100 g melis
100 g smør
100 g hvit sjokolade

Glasur:
150 g hvit sjokolade
50 g smør
2 ss vann
150 g melis

Pynt:
12 moreller (se tips)

Fremgangsmåte

Visp smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Rør inn romtemperert melk. (Kald melk kan få smørkremen til å skille seg. Dette er ingen krise - kaken smaker helt likt for det.) Sikt i det tørre og bland deigen jevn.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 lag.

Pisk egg og melis til fyllet til eggedosis. Pisk inn mykt smør. Smelt den hvite sjokoladen over vannbad eller i mikro og rør inn i kremen. La kremen stå i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens. Fyll sjokoladekremen så mellom kakelagene.

Ha smør og vann til glasuren i en liten kjele og varm opp. Brekk i sjokoladen og la den smelte. Tilsett melis og rør glasuren blank og jevn. Avkjøl glasuren i romtemperatur, til den har passe smørekonsistens.

Glaser kaken. Smør først en tynt lag over hele kaken for å gjøre overflaten jevn. Ha så over resten av glasuren. Bruk en smørekniv dyppet i varmt vann for å glatte til overflaten. Fjern stenene fra morellene og pynt kaken med en "rød krone". Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Kaken skal opprinnelig pyntes med friske kirsebær eller moreller, og det smaker også UTROLIG godt sammen med den mektig kaken. Du kan også bruke andre friske bær.

Jeg anbefaler deg å ikke bruke frosne bær eller hermetiske kirsebær. Saften fra bærene vil bli rennende og lage stygge striper i den hvite glasuren.

Utenom sesongen har jeg pyntet kaken med røde cocktailbær - det ser like fint ut, men smaker kanskje litt søtt. Et svært godt alternativ på vinterstid er å pynte kaken med høvlet sjokolade og servere kaken sammen med litt rørte, syrlige, røde bær (coulis).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kveldens-dronning