Sarah Bernhardt-terte



Ingredienser

Kakebunn:
4 eggehviter
200 g mandler
200 g melis
1 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
150 g smør
150 g melis
4 eggeplommer
100 g kokesjokolade
1 ss varm kaffe
1-2 ss sherry

Pynt:
mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Hakk mandlene helt fint (bruk helst food processor). Bland mandlene med melis og bakepulver og rør dette forsiktig sammen med eggehvitene.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på midterste rille i ovnen ved 150°C i 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør og melis sammen til en luftig smørkrem. Pisk inn eggeplommene, en av gangen. Smelt kokesjokoladen forsiktig over vannbad sammen med litt varm kaffe. Avkjøl litt og bland så inn smørkremen. Smaksett kremen med 1-2 ss sherry. Sett kremen kjølig en liten stund, til den har passe smørekonsistens.

Bre sjokoladekremen over kaken og pynt med litt høvlede mandler langsmed kanten av kaken.

Tips

Sherryen i sjokoladekremen kan byttes ut med søt portvin.

"Sarah Bernhardt terte" er holdbar i kjøleskapet. La kaken stå en stund i romtemperatur før servering - sjokoladesmørkremen smaker best når den er litt myk i konsistensen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sarah-bernhardt-terte