Tiramisù festkake

Ingredienser



Kakebunn:
4 egg
2 dl sukker
4 ts pulverkaffe
1 ss kokende vann
1 dl potetmel
1 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Dynking:
3/4 dl kokende vann
4 ts pulverkaffe

Fyll:
5 plater gelatin
1 ss sterk, varm kaffe
2 egg
1 dl sukker
250 g mascarpone ost (se tips)
revet skall av 1 sitron
2 dl kremfløte
2 eggehviter

Pynt:
kakao

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Løs opp kaffepulver i kokende vann og tilsett. Sikt sammen det tørre og vend inn i eggedosisen.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i 3 bunner (se tips). Bland kokende vann med kaffepulver og dynk bunnene med dette.

Bløtlegg gelatinen til fyllet i kaldt vann i 10 min. Pisk de hele eggene og sukkeret til eggedosis. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i 1 ss rykende varm kaffe. Avkjøl litt og rør dette inn i eggedosisen. Pisk inn mascarpone ost og revet sitronskall. Pisk kremfløten stiv og rør inn i fyllet. Pisk eggehvitene stive og vend i til slutt. Rør godt med stålvisp, slik at fyllet blir jevnt og luftig. Sett fyllet i kjøleskapet til det tykner litt, men ikke stivner helt (ca 20-30 min).

Fordel ca halvparten av fyllet mellom kakebunnene og fordel resten jevnt over hele kaken (bruk en smørekniv). Sikt til slutt et tynt lag med kakao over toppen av kaken. La kaken stå kaldt frem til servering.

Tips

Kakebunnen er lettere å dele i 3 tynne bunner hvis du har i fryseren i 30 min, slik at den stivner litt.

Mascarpone ost er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste store matbutikker. 250 g tilsvarer en liten pakke. Du kan eventuelt bytte ut mascarpone ost med 2 dl crème fraîche.

Hvis du synes at fyllet har stivnet for mye før du fyller kaken, kan du "piske det opp" litt med en stålvisp før du fyller kaken.

Kaken blir ekstra god av å stå og trekke i et par timer før servering.

For en annen italiensk festkake, se oppskrift på "Italiensk drøm". Se også oppskrift på "Keiser Nero kake".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tiramisu-festkake