Kalter Hund (Tysk delfiakake)



Ingredienser

350 g delfiafett
3 egg
200 g melis
4 ts vaniljesukker
175 g kakao
1 ts espressopulver
3 ss rom

40 g lyse kjeks (f.eks. Per kjeks)

Pynt:
marsipanroser og -blader
sølvkuler

Fremgangsmåte

Pisk egg, melis og vaniljesukker skummende og luftig. Tilsett kakao, espressopulver og rom og pisk videre. Smelt delfiafettet i en liten kjele. Tilsett fettet i kakaomassen litt og litt i en tynn stråle under omrøring. Rør til alt er godt blandet (se tips).

Ha plastfolie i en liten brødform som rommer 1 liter. Plastfolien skal stikke opp av formen på alle sider. Ha sjokolademasse og Per kjeks lagvis i formen. Det skal være sjokolademasse både i bunnen og på toppen. Sett kaldt til sjokolademassen har stivnet, ca 2-3 timer.

Hvelv kaken ut av formen ved å ta tak i plastfolien. Sett kaken på et avlangt fat og pynt etter ønske.

Tips

Det er viktig å røre sjokolademassen godt, slik at delfiafettet blander seg godt inn. Hvis ikke vil fettet synes som hvite striper/flekker i kaken når den har stivnet, og det ser ikke så veldig delikat ut. Skjer det likevel (det har skjedd meg flere ganger), kan du prøve å skjære vekk fettet med en kniv, eller du kan rett og slett bare dekke over den med kakepynten. Smaken er uansett den samme!

Husk at kaken er mektig, så den må serveres i tynne skiver. Smaker nydelig sammen med en god kopp kaffe!

Oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kalter-hund-tysk-delfiakake