After Eight festkake



Ingredienser

Kakebunn:
80 g smør
80 g sukker
4 egg
1 ts bakepulver
1 ss rom
200 g mandler
100 g kokesjokolade

After Eight krem:
400 g After Eight (2 pk)
6 dl kremfløte (2 pk)

Fremgangsmåte

Start med sjokoladekremen dagen før servering:

Kok opp kremfløten i en kjele. Hold av 8 After Eight sjokolader til pynt. Ha resten av After Eight sjokoladen i kjelen med den varme fløten. Ta kjelen av platen, og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør til sjokoladen har løst seg helt opp. Avkjøl i kjøleskapet over natten.

Dagen etter starter du med å lage kaken:

Pisk mykt smør og sukker sammen til smørkrem. Skill eggene. Pisk eggeplommene inn i smørkremen, en om gangen. Rør inn bakepulver og rom. Skåld mandlene. Tørk dem godt og mal dem i mandelkvern sammen med kokesjokoladen. Bland inn i

deigen. Til slutt piskes eggehvitene til stivt skum. Vend inn i deigen i 2-3 omganger, og ikke rør mer enn nødvendig, slik at deigen blir mest mulig luftig.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 30 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.

Pisk den kalde sjokoladefløten med elektrisk mikser til du får en luftig sjokoladekrem. Fordel sjokoladekremen oppå kaken, gjerne med en lett kuppelfasong.

Pynt kaken med After Eight sjokoladene du har holdt av, og eventuelt noen fargede sukkerkuler og/eller sukkerblomster.

Tips

Merk at denne kaken ikke inneholder hvetemel, og derfor kan serveres til gjester som ikke tåler gluten.

Sukkerkulene og sukkerblomsten i midten på kaken er kakepynt som er kjøpt på ICA.

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

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