Toffifeekake



Ingredienser

Kakebunn:
3 egg
150 g sukker
25 g hvetemel
1 ts bakepulver
100 g lyse kjeks (se tips)
100 g hasselnøtter

Fyll og pynt:
5 plater gelatin
6 dl kremfløte
3 ss Oboy sjokolademelkpulver
30 stk Toffifee sjokolader (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt i hvetemel og bakepulver. Knus de lyse kjeksene (bruk gjerne morter til dette) og vend i forsiktig sammen med malte nøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 25-30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del den kalde kaken i to bunner.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Pisk kremfløten til krem. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem (gjøres over vannbad eller i mikro). Avkjøl litt og

rør så inn i kremen. Del kremen i to deler.

Hakk halvparten av Toffifee-sjokoladene fint. Bland med den ene halvparten av kremen. Fyll kaken med dette.

Bland Oboy sjokolademelkpulver i den andre halvdelen av kremen. Dekk kaken med sjokoladekremen (spar litt til pynt).

Pynt kaken med en ring av Toffifee sjokolader og sprøytede topper av resten av sjokoladekremen.

Tips

Som lyse kjeks til kakebunnen kan du for eksempel bruke Mariekjeks eller fingerkjeks (dvs slike italienske kjeks som man bruker i Tiramisù).

Til sjokoladekremen kan du selvsagt bruke Nesquick sjokolademelkpulver i stedet for Oboy.

Toffifee består av en hel hasselnøtt som er dekket med tykk karamell, nougat og mørk sjokolade. En pakke Toffifee veier 125 g og inneholder 15 stk. Du bruker altså 2 pk til denne kaken.

Et viktig tips er at overflaten på Toffifee sjokoladene blir grå i fargen hvis de oppbevares for mange timer i kjøleskapet. Dersom du vil lage kaken dagen i forveien, bør du altså vente med å pynte med Toffifee oppå kaken til samme dag som servering, ellers blir ikke kaken så fin å se på.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/toffifeekake