Mandelkake med jordbær og sjokoladesaus



Ingredienser

150 g mandler
2 ss hvetemel
4 egg
150 g sukker

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ss melis
250 g friske jordbær

Sjokoladesaus:
100 g kokesjokolade
1,5 dl kremfløte

eller:

Ferdigkjøpt sjokoladesaus (f.eks. Freia sjokoladetopping)

Fremgangsmåte

Mal mandlene. Bland mandlene med melet. Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend inn mandlene.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et fat.

Pisk kremfløten til krem sammen med melis. Fordel kremen oppå den kalde kaken. Pynt med rensede jordbær.

Sjokoladesausen lages ved å koke opp fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i sjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør sausen jevn og avkjøl noe før noe av den helles over kaken rett før servering. Server resten av sjokoladesausen ved siden av.

Tips

Hjemmelaget sjokoladesaus smaker jo best, men ferdigkjøpt sjokoladesaus er et veldig godt alternativ. På kaken på bildet er det brukt Freia sjokoladetopping på flaske.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkake-med-jordbaer-og-sjokoladesaus