Kransekaketerte med vaniljekrem og fersken

Ingredienser



Kransekakebunn:
500 g kransekakemasse (Odense)
2 eggehviter

Fyll:
100 g kokesjokolade
5 dl vaniljekrem (Piano)
1,5 dl kremfløte

Pynt:
1 stor boks hermetiske fersken

Fremgangsmåte

Ha kransekakemasse oppdelt i biter i en food processor sammen med eggehvitene. Kjør på full hastighet til massen er godt blandet.

Tegn en sirkel på et stykke bakepapir som er 22 cm i diameter. Legg bakepapiret på en stekeplate og smør drøyt halvparten av kransekakedeigen utover i sirkelen. Ha resten av kransekakedeigen i en kakesprøyte og sprøyt rosetter langsmed kanten på kakebunnen.

Stek kransekaketerten midt i ovnen ved 230°C i 10 min, eller til den begynner å ta farge. Avkjøl helt på platen. Dra bakepapiret forsiktig av undersiden av kransekaketerten og legg kaken på et passende fat.

Smelt kokesjokoladen (dette gjøres enkelt i mikro eller over vannbad). Avkjøl litt og smør den så over bunnen på kaken. Sett kaken i kjøleskapet til sjokoladen har

stivnet.

Bland vaniljekremen lett sammen med pisket krem. Fordel dette på kakebunnen. Pynt med godt avrente fersken oppdelt i skiver.

Tips

Kaken smaker aller best samme dag som den er laget. Dagen etter vil kaken fortsatt være veldig god, men kakebunnen blir litt mykere og fuktigere på grunn av fyllet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kransekaketerte-med-vaniljekrem-og-fersken