Mandelkonfektkake med sjokoladeglasur



Ingredienser

4 egg
200 g sukker
1 ss hvetemel
0,5 ts bakepulver
200 g skåldede mandler

Glasur:
100 g kokesjokolade
2 ss kaffe
3 ss fløte

Pynt:
100 g skåldede mandler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend i hvetemel som er blandet sammen med bakepulveret. Mal de skåldede mandlene (se tips) og vend forsiktig inn i deigen til slutt. Ikke rør mer i deigen enn det som er nødvendig for å få alt blandet sammen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt kokesjokoladen i en liten kjele sammen med fløte og kaffe over svak varme. Rør glasuren glatt og smør den over den kalde kaken. Pynt med skåldede mandler. Sett kaken kjølig til glasuren har stivnet.

Tips

Mandler skåldes enkelt ved at de has i varmt vann helt til skallet enkelt kan gnis av. Tørk mandlene godt i et kjøkkenhånkle før du maler dem. For deg som er litt makelig av deg: Det er også mulig å få kjøpt ferdig skåldede mandler i mange av de store matvarebutikkene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkonfektkake-med-sjokoladeglasur