Islandsk kjempe



Ingredienser

Sukkerbrød:
4 egg
160 g sukker
90 g hvetemel
100 g potetmel
1,5 ts bakepulver

Fyll:
6 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
1 boks hermetiske aprikoser
1 pk hvite pikekyss

Sjokoladeglasur:
100 g smør
100 g lys kokesjokolade
5 eggeplommer
5 ss sukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene og bland deigen forsiktig sammen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 lag.

Pisk kremfløten til luftig krem sammen med vaniljesukker. La aprikosene renne godt av seg og hakk dem opp i mindre biter.

Legg det nederste kakelaget på et passende fat. Dekk med 1/3 av kremen. Legg på aprikosene og trykk de litt ned i kremen. Legg på det andre kakelaget. Dekk med 1/3 av kremen. Legg så tett i tett med pikekyss på kremen og press de ned i kremen. Bruk en smørekniv og smør kremen, som tyter opp når du presser ned pikekyssene, over marengsen, slik at det hele blir et jevnt lag. Legg på den øverste kakebunnen. Dekk hele kaken med resten av kremen (tynt på sidene og tykt på toppen). Press pikekyss ned i kremen på toppen av kaken også. Bruk en smørekniv og jevn til overflaten på kaken. Sett kaken i kjøleskapet mens du lager sjokoladekremen.

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelene av platen og ha i sjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn og avkjøl. Pisk eggeplommene sammen med sukkeret til det blir lyst og luftig. Pisk inn det avkjølte sjokoladesmøret til du får en tykk sjokoladekrem (se tips).

Ta kaken ut av kjøleskapet. Smør sjokoladekremen forsiktig over hele kaken ved hjelp av en smørekniv. Sett kaken tilbake i kjøleskapet og la kaken stå og trekke i 1 døgn før servering.

Tips

Det er viktig at sjokoladekremen har passe konsistens når du har den over kremen og at den er helt avkjølt, ellers smelter kremen. Avkjøl sjokoladekremen en stund dersom den virker for tynn i konsistensen, men den må heller ikke bli for tykk, ellers blir den vanskelig å smøre over kaken.

Merk at kaken bør stå og trekke et døgn før servering. I løpet av denne tiden vil pikekyssene bli myke i konsistensen og blande seg med kremen på en nydelig måte!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/islandsk-kjempe