Mandelkake med sjokoladesauskrem

Ingredienser



Mandelkake:
4 egg
200 g sukker
200 g mandler

Sjokoladekrem:
3 dl kremfløte
0,5 dl sjokoladesaus

Pynt:
sjokoladesaus

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til lys og tykk eggedosis. Mal mandlene og vend inn i eggedosisen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i 30 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner (se tips).

Pisk kremfløten til krem. Smak til med sjokoladesaus. Fyll kaken med snaut halvparten av sjokoladekremen. Dekk kaken med resten av kremen. Ringle over litt sjokoladesaus til pynt og bruk en gaffel til å lage et marmorert mønster på toppen av kaken.

Tips

Denne mandelkaken blir ekstra myk fordi den ikke inneholder noe hvetemel. Den kan derfor være litt vanskelig å dele på midten. Dette blir lettere om du har kaken i fryseren i en halvtime (eller et par timer i kjøleskapet). Da vil kakebunnen stivne til litt og blir derfor lettere å dele.

Bruk for eksempel sjokoladetopping fra Freia til sjokoladekremen (kjøpes på flaske).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkake-med-sjokoladesauskrem