Karamellkake med mandler og kokos



Ingredienser

Bunn:
150 g hvetemel
100 g brunt sukker
1 dl kokos
100 g smør

Karamellfyll:
2 dl kremfløte
1,5 dl sukker
1,5 dl lys sirup
50 g smør
100 g mandler

Glasur:
100 g kokesjokolade
2 ss kremfløte

Pynt:
2 ss kokos

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker og kokos. Bland med smeltet smør. Ha blandingen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen eller i en smurt ildfast form (15x25 cm). Det er viktig at formen er helt tett (se tips).

Stek bunnen ved 180°C midt i ovnen i 15 min, eller til den er gylden på toppen.

Bland fløte, sukker, sirup og smør i en tykkbunnet kjele og kok dette sammen til du får en lyst gyllen og tynn karamellsaus (ca 5 minutter). Bland i fint hakkede mandler. Hell karamellmassen over kakebunnen og stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ytterligere 20 min. Karamellfyllet vil da fortsatt være tynt, men det stivner til under avkjøling (se tips). Avkjøl kaken i formen til den er kald.

Smelt sjokoladen sammen med fløten over svak varme. Fordel glasuren over den avkjølte kaken. Dryss over kokos.

Tips

Merk at karamellfyllet er flytende når du tar kaken ut av ovnen. Den stivner til når kaken avkjøles. Det er viktig at kaken ikke stekes for lenge, ellers vil karamellen bli steinhard når kaken er avkjølt. Hvis dette likevel skulle skje, kan du varme kaken litt før servering. Da vil karamellen mykne opp igjen.

Det er enklest om du bruker en ildfast form, for da trenger du ikke å vente til kaken er helt avkjølt før du serverer kaken. Bruker du rund form, må du vente til kaken er helt kald før du kan ta den ut av formen, og da kan det lettere oppstå at karamellen blir for hard. Du må da varme opp kaken igjen på en stekeplate for å få karamellen myk igjen, som beskrevet ovenfor.

Pass på at formen er helt tett, ellers vil karamellen lekke ut av formen. Bruker du springform, kan du ha aluminium på utsiden av kakeformen for å gjøre den tett.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/karamellkake-med-mandler-og-kokos