Dessertkake fra Denver



Ingredienser

Kakebunn:
5 eggehviter
1,5 dl sukker
1 ss potetmel
100 g valnøtter
100 g kokesjokolade

Fyll:
400 g kremost
1 dl kremfløte
1,5 dl sukker
1 ss vaniljesukker
1,5 ts revet appelsinskall
5 eggeplommer

Pynt:
50 g kokesjokolade
halve valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt. Pisk videre til marengs. Hakk valnøttene og kokesjokoladen. Bland med potetmel og vend dette så i marengsen.

Ha massen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen.

Lag i mens fyllet: Ha alt unntatt eggeplommer i en bolle og pisk til en smidig krem. Rør så inn eggeplommene, en om gangen.

Ha fyllet over kakebunnen i formen. Stek kaken videre midt i ovnen ved 175°C i 30 min til. Avkjøl kaken helt i formen, gjerne i kjøleskapet over natten (se tips).

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv og ta den ut av formen. Dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden. Legg kaken på et kakefat og pynt med hakket sjokolade og halve valnøttkjerner.

Tips

Fyllet kjennes litt løst ut når kaken tas ut av ovnen, men det vil stivne til når kaken avkjøles. Kaken er lettest å få ut av formen uten at den går i stykker om du lar kaken få stå i formen i kjøleskapet over natten.

Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dessertkake-fra-denver