Delfiakake med Kvikk Lunsj



Ingredienser

250 g delfiafett
200 g kokesjokolade
4 ss sterk kaffe
2 egg
2 ss sukker
0,5 dl konjakk/whisky

Fyll:
2 stk Kvikk Lunsj XXL
2 stk Kvikk Lunsj (vanlig type)
100 g marsipan (se tips)
70 g gelétopper (2 pakker)
60 g cocktailbær (1 pakke)

Pynt:
1 stk Kvikk Lunsj (vanlig type)
gelétopper

Fremgangsmåte

Smelt delfiafett i en kjele sammen med kaffe. Ta kjelen av platen. Brekk opp sjokoladen og la den smelte i det varme fettet. Avkjøl.

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Bland i den avkjølte sjokoladeblandingen. Visp til det blir en glatt og jevn røre. Bland i konjakk eller whisky.

Kle en liten brødform (1 liter) med bakepapir i bunn og kanter.

Legg sjokoladerøren lagvis i formen med Kvikklunsj, marsipanen (se tips), cocktailbær og gelétopper. Settes i kjøleskapet til sjokoladen stivner (gjerne over natten).

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Pynt kaken med Kvikklunsj og gelétopper.

Tips

Bruk god kokesjokolade, for eksempel Freias Dronningsjokolade.

Marsipanen formes til en smal rull. Du kan eventuelt bruke ferdigkjøpt rull med marsipan som er farget rød eller grønn.

"Delfiakake" oppbevares i kjøleskapet. Ved servering skjæres kaken i tynne skiver.

Se også oppskrift på den vanlige varianten av "Delfiakake" og "Mild Delfiakake". En tysk type finner du ved navn "Kalter Hund".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/delfiakake-med-kvikk-lunsj