Sjokoladekake med Daim



Ingredienser

Mandelkake:
4 egg
2,5 dl sukker
250 g mandler
1 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
250 g smør
500 g melis
2 ts vaniljesukker
1 ss kakao
1 ss sterk kaffe

Pynt:
2 stk Daim

Fremgangsmåte

Pisk egg og melis til luftig eggedosis. Mal mandlene i kvern eller i food processor dersom du vil ha dem litt mer grovmalt. Bland mandlene med mel og bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille ved 180°C i 35 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (se tips).

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

Pisk mykt smør sammen med melis og vaniljesukker til en luftig smørkrem. Smak til med kakao og kaffe til kremen smaker slik du vil ha den.

Fordel halvparten av sjokoladekremen mellom kakebunnene. Smør resten rundt hele kaken. Pynt med hakket Daim til slutt.

Tips

Mandelbunnen er myk og går lett i stykker mens den er varm. Kaken bør derfor avkjøles helt i formen før den tas ut. Den kan gjerne stå i formen i kjøleskapet over natten med en plastikpose rundt. Når kaken er helt kald er den dessuten stivere og lettere å dele i to bunner.

Kaken egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-daim