Sjokoladekake med vanilje- og appelsinfromasj



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
1,5 dl sukker
100 g kokesjokolade
25 g delfiafett
180 g mandler
1,5 ts bakepulver

Fromasjfyll:
5 dl kremfløte
2 pk appelsingelépulver
6 dl vann
1 pk vaniljekrempulver (uten koking)

Pynt:
1 boks hermetiske mandariner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt sjokoladen og delfiafett over vannbad (eller forsiktig i en kjele over svak varme eller i mikro). Avkjøl litt og bland inn i eggedosisen. Mal mandlene og bland med bakepulver. Vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen og dra forsiktig av bakepapiret. Avkjøl kaken innpakket i plast over natten eller en stund i fryseren (se tips).

Løs opp appelsingelépulveret i kokende vann. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt helt flytende. Pisk kremfløten til luftig krem. Rør inn den kalde, flytende geléen og derette vaniljekrempulveret (se tips).

Del kakebunnen i to. Legg den nederste bunnen tilbake i den vaskede kakeformen (se tips). Dynk med laken fra mandarinboksen. Hell over drøyt halvparten av fromasjfyllet. Legg på den andre kakebunnen og dynk også denne med mandarinlaken. Hell over resten av fromasjfyllet. Sett formen i kjøleskapet i noen timer (eller gjerne over natten), slik at fromasjen stivner.

Løsne kakeringen fra kaken. Løft deretter kaken forsiktig over på et kakefat ved hjelp av en bred stekespade eller liknende. Pynt kaken med godt avrente mandarinbåter.

Tips

Kakebunnen er veldig myk og derfor nokså vanskelig å dele i to bunner. Dette går mye lettere om du har den en stund i fryseren eller innpakket i plast i kjøleskapet over natten. Da vil kakebunnen stivne til og blir lettere å dele.

Du skal bare ha vaniljekrempulver i fromasjfyllet. Du skal med andre ord ikke lage vaniljekrem, bare bruke pulveret slik det er. Bruk vaniljekrempulver som ikke krever koking (1 pk er på ca 40 g).

Du er nødt til å ha kaken tilbake i den rene kakeformen når du skal fylle den. Det går altså ikke å ha kakebunnen rett på et fat og feste kakeringen rundt. Fromasjfyllet er såpass tyntflytende at det da vil renne ut igjennom sprekkene. Når fromasjen har stivnet, kan du løfte kaken over på kakefat.

Kaken oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-vanilje-og-appelsinfromasj