Amarettokake



Ingredienser

Kake:
4 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

(Eller bruk ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn, 24 cm i diameter)

Dynking (se tips):
0,5 dl vann
0,5 dl Amaretto

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano)

Sjokoladeglasur:
1 dl kremfløte
150 g kokesjokolade
75 g melis
3 ss kaffe

Pynt:
mandelflarn
rips i klaser (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk stiv eggedosis av egg og sukker. Sikt det tørre og vend forsiktig inn i deigen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett kaken på nederste rille i en ovn som er oppvarmet til 200°C. Skru temperaturen straks ned til 170°C og stek kaken i 30-35 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 lag.

Lag sjokoladeglasuren mens kaken er i ovnen: Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade, melis og kaffe. Rør til sjokoladen har smeltet og glasuren er glatt. Avkjøl i kjøleskapet til glasuren har blitt kald og har passe smørekonsistens.

Dynk bunnene med en blanding av vann og Amarettolikør. Ha vaniljekrem mellom kakebunnene. Dekk kaken med sjokoladeglasuren. Dryss over mandelflarn og pynt kaken eventuelt med rips.

Tips

Du må gjerne øke mengden Amarettolikør, men personlig synes jeg at kaken kan bli litt for sterk hvis man bruker mer enn 0,5 dl.

Bruk gjerne Dronningssjokolade eller kokesjokolade med 70% kakaoinnhold til sjokoladeglasuren. Da får du en kake med enda kraftigere sjokoladesmak, som passer bra til likørsmaken.

Kaken har kraftig smak. Server den derfor gjerne sammen med pisket krem eller vaniljeis!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amarettokake