Diplomattårta

Ingredienser



1 tredelt sukkerbrødsbunn (24 cm i diameter), ferdigkjøpt eller hjemmelaget (se oppskrift på detsoteliv.no)

1 marengsbunn (24 cm i diameter), ferdigkjøpt eller hjemmelaget (se oppskrift på detsoteliv.no)

Fyll:
5 dl kremfløte
10 ss sjokolademelkpulver (Oboy eller Nesquick)
50 g lys kokesjokolade

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk
kakao
1 marsipanrose med to blader

Fremgangsmåte

Pisk kremfløten til fyllet og bland i sjokolademelkpulver sånn at du får en lys sjokoladekrem.

Legg den nederste sukkerbrødsbunnen på et kakefat. Fordel over 1/3 av sjokoladekremen. Legg på marengsbunnen. Fordel over 1/3 av sjokoladekremen. Legg på den andre sukkerbrødsbunnen. Bland hakket, lys kokesjokolade i den siste 1/3 av sjokoladekremen. Fordel denne så over sukkerbrødsbunnen og legg på den siste sukkerbrødsbunnen.

Pisk kremfløten til pynten. Sett til side halvparten til å sprøyte rundt kaken. Smør resten jevnt over hele kaken i et tynt lag. Legg over marsipanlokk.

Tegn en stjerne på et stykke papir og legg på toppen av kaken. Sikt så over kakao slik at hele toppen av kaken blir dekket. Fjern forsiktig papirstykket, slik at den hvite stjernen blir synlig. Sprøyt resten av kremen langs kanten av kaken. Pynt til slutt med en marsipanrose og blader.

Tips

Kaken på bildet er laget med både ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn og marengsbunn. Marengsbunnen er kjøpt på ICA Maxi. Den var på ca 20 cm i diameter, dvs mindre enn sukkerbrødsbunnen. Jeg bare fylte tomrommet i kanten med sjokoladekrem, så det gikk helt fint!

Oppbevar kaken kjølig frem til servering. Kaken smaker best samme dag som den er fylt, men kan godt stå et par timer og trekke før servering.

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

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