Hvit sjokoladeterte med lime



Ingredienser

Bunn:
225 g Digestive kjeks
150 g smør
0,5 dl sukker

Pensling på bunnen:
100 g kokesjokolade (70 % kakaoinnhold)

Hvitt sjokoladefyll:
2 dl kremfløte
1 dl melk
400 g hvit sjokolade
saft av 1 lime
revet skall av 1/2 lime

Pynt:
revet skall av 1/2 lime

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (gjøres med morter, i food processor eller ved å ha kjeksen i en pose og kjevle over). Bland med sukker og smeltet smør.

Press kjeksmassen i bunnen på en smurt terteform, 24 cm i diameter (se tips).

Stek bunnen nederst i ovnen ved 175°C i ca 7 min. Avkjøl.

Smelt den mørke sjokoladen (gjøres over vannbad eller i mikro). Smør den smeltede sjokoladen over tertebunnen (dette er nødvendig for at det hvite sjokoladefyllet ikke skal trekke ned i kjeksbunnen). Sett formen i kjøleskapet i 30 min, til den mørke sjokoladen har stivnet.

Varm opp fløte og melk til rett under kokepunktet. Ta kjelen av platen. Ha i den hvite sjokoladen oppdelt i biter, og rør forsiktig til den hvite sjokoladen har smeltet. Rør i presset saft og revet skall av lime. Avkjøl.

Ha det hvite sjokoladefyllet over kakebunnen. Jevn til overflaten og sett kaken i kjøleskapet i et par timer (eller over natten), til fyllet er fast. Pynt kaken med revet lime.

Tips

Lag kaken enten i en terteform (paiform) som du kan servere kaken i, eller bruk ringen på en springform som settes rett på et kakefat/ildfast fat som tåler å være stekeovn. Den ferdigstekte kaken er vanskelig å flytte over på et kakefat.

Kaken er lettere å skjære i pene stykker og løsner lettere fra underlaget om den får stå i romtemperatur i 15 min før servering.

Kaken smaker nydelig sammen med friske bær, for eksempel bringebær!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-sjokoladeterte-med-lime