Mannens drøm



Ingredienser

Kakebunner:
5 eggehviter
2 dl sukker
75 g hasselnøtter
75 g valnøtter
2 ss potetmel
3 ss kakao

Fyll:
5 eggeplommer
1 dl sukker
2 ts vaniljesuker
1,5 ss maizena
1,5 dl matfløte
225 g smør

Glasur:
100 g kokesjokolade
2 ss kaffe

Pynt:
mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til marengs. Hakk nøttene fint i food processor. Bland nøttene med potetmel og kakao. Vend dette i marengsen.

Fordel deigen i to runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 150°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne de forsiktig fra formen og fjern bakepapiret.

Til kremen has alle ingredienser bortsett fra smør i en kjele. Varm opp til kokepunktet under stadig omrøring slik at kremen tykner. (Kremen må ikke koke, ellers skiller den seg!) Ta kjelen av platen og rør inn romtemperert smør i små klatter. Avkjøl kremen i romtemperatur til den er tykk i konsistensen.

Ha den ene kakebunnen på et kakefat. Ha den gule kremen mellom kakebunnene (se tips). Sett kaken i kjøleskapet i et par timer eller over natten.

Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe. Smør sjokoladen over toppen av kaken. Dryss over mandelflarn til pynt.

Tips

Når du fyller kaken med den gule kremen må du vurdere hvor tykk den har blitt i konsistensen. Dersom du synes den virker så tynn at den vil renne ut av kaken, fester du ringen på en kakeform rundt kaken slik at tetter godt rundt kanten. Da kan du helle over den gule kremen og så legge på den andre kakebunnen. Kremen vil stivne etter noen timer i kjøleskapet, og da kan du fjerne kakeringen.

Kaken er holdbar i et par dager om den oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mannens-drom