Delfiakake med marsipan



Ingredienser

250 g delfiafett
250 g kokesjokolade
4 ss sterk kaffe
2 egg
2 ss sukker
- -
200 g ekte marsipan
1/2 pk Per-kjeks

Pynt:
100 g ekte marsipan
gelétopper
valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt delfiafett i en kjele. Tilsett oppdelt sjokolade og kaffe og rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett sjokoladeblandingen og visp godt til røren blir glatt og fin.

Kle en smurt, avlang form (1 liter) med bakepapir. Hell sjokoladerøren i formen lagvis med kjeks og marsipanskiver. Begynn og avslutt med sjokoladen. Pynt toppen med marsipan, gelétopper og valnøtter. Sett i kjøleskapet over natten.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Ha kaken på et avlangt fat og sett i kjøleskapet frem til servering.

Tips

PER-kjeks er firkantede, søte kjeks som egner seg ypperlig til Delfiakake. Du kan alternativt bruke Mariekjeks.

Delfiakake er svært holdbar. Oppbevares kjølig.

Se **Delfiakake**, **Delfiakake med Kvikk Lunsj** og **Mild Delfiakake**. Se også oppskrift på **Kalter Hund**, som er en tysk og svært god variant av vår norske Delfiakake.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/delfiakake-med-marsipan