Ofelia Mandelkage med efterårsfrugter



Ingredienser

125 g smør
125 g eggehvite (ca 4 stk)
50 g mandler
150 g melis
50 g hvetemel
1 vaniljestang
- -
2 små plommer
1 lite eple
25 g mørk sjokolade (70% kakao)

Fremgangsmåte

Start med å brune smøret i en kjele. (Dette gjør du ved å først smelte det og så fortsette å varme det til det får brun farge.) Avkjøl.

Pisk eggehvitene til fast skum. Mal mandlene og bland med melis, hvetemel og frø fra vaniljestang. Vend dette og det brunede smøret i eggehviteskummet. Sett bollen med kakedeigen i kjøleskapet i 30 min.

Rens plommene og eplet og del opp i små biter. Hakk sjokoladen og bland med frukten.

Smør en paiform/ildfast form (24 cm i diameter) godt med smør og strø den med sukker. Ha så deigen i formen og jevn til overflaten. Fordel fruktblandingen oppå deigen.

Stek kaken på stekeplate midt i ovnen ved 210°C i ca 20-25 min, til den er gjennomstekt og gylden på overflaten.

Serveres nystekt med en klatt creme fraiche.

Tips

Kaken smaker aller best lunken og samme dag den er laget. Den er litt vanskelig å få ut av formen, så stek kaken gjerne i en ildfast form som du også kan servere den fra.

- -

Hamlet: I did love you once.

Ophelia: Indeed, my lord, you made me believe so.

Hamlet: You should not have believ'd me, for virtue cannot so inoculate our old stock but we shall relish of it. I lov'd you not.

Ophelia: I was the more deceiv'd.

Hamlet: Get thee to a nunn'ry, why woulds't thou be a breeder of sinners?

(Berømt parti fra skuespillet "Hamlet" av Shakespeare, 3. akt scene 1. Etter denne episoden der Hamlet fornekter all kjærlighet til henne, og deretter dreper hennes kjære far Polonius (riktignok ved en feil fordi han trodde det var kong Claudius), blir Ofelia brått gal og senere funnet druknet.)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ofelia-mandelkage-med-efterarsfrugter