Det søte livs festkake!

Ingredienser



Mandelbunner:
3 store egg
250 g melis
1 ss hvetemel
1 ts bakepulver
250 g mandler

Fyll:
4-5 dl vaniljekrem (se tips)
0,5-1 dl sjokoladesaus (se tips)
0,5 pakke Daim Krisp (se tips)

Pynt:
2,5 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
0,5 pakke Daim Krisp (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og melis til tykk eggedosis. Mal mandlene og bland med mel og bakepulver. Vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Fordel deigen i to, små, runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 150°C i ca 55 min. Avkjøl kakene helt i formene (eventuelt i kjøleskapet over natten).

Løsne kakene fra formene og legg den ene på et kakefat. Dekk over med et tykt lag vaniljekrem. Hell over sjokoladesaus rett fra flasken og dryss over hakket Daim Krisp. Legg på den andre mandelbunnen. Dekk med pisket krem som er smaksatt med vaniljesukker. Dryss over resten av hakkede Daim Krisp til slutt.

Sett kaken i kjøleskapet og la den stå der helt frem til servering.

Tips

Det går fint å lage mandelbunnene dagen i forveien og la de stå i formene i kjøleskapet over natten. Pakk de godt inn i plast, så de ikke blir tørre. Kaken bør serveres samme dag den er fylt, men kan godt stå et par timer og trekke før servering.

Daim Krisp er kjempegode sjokolader med Daim, sprø maisflak og melkesjokolade (fra Freia). 1 pk tilsvarer 145 gram. Vanlige Daimkuler eller hakket Daim går også. Kaken blir også veldig god om du bruker hakkede Smash Bites (fra Nidar). For øvrig har jeg brukt ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano fra Tine) og sjokoladesaus på flaske (NB! bruk vanlig sjokoladesaus og ikke den som stivner på iskrem).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/det-sote-livs-festkake