Torta di cioccolato



Ingredienser

♥ 120 g smør
♥ 6 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 5 ss espressopulver
♥ 6 ss kakao
♥ 6 ss mørk rom eller Marsalavin
♥ 250 g skåldede mandler

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til skikkelig tykk eggedosis. Bland i smeltet smør, espressopulver og rom. Vend inn malte, skåldede mandler til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 30 minutter. Den er da fortsatt bløt i konsistensen.

Avkjøl kaken helt i formen, gjerne i kjøleskapet over natten.

Ta kaken ut av formen og sett den på et passende fat. Sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Dette er en konfektkake, som skal være fuktig og litt rå i konsistensen. Kaken blir slik siden den ikke inneholder noe hvetemel. For å få kaken ut av formen uten at den går i stykker, er det lurt å la den stå i kjøleskapet over natten. Da blir den fastere i konsistensen (fordi smøret i deigen stivner når det blir helt kaldt) og dermed lettere å få ut av kakeformen uten at den går i stykker.

♥ Kaken er holdbar i flere dager. Oppbevar den kjølig, men la den stå i romtemperatur i 15 minutter før servering, fordi det får frem den bløte konsistensen. Kaken er også fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/torta-di-cioccolato