TUC-kake



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 225 g sukker
♥ 150 g TUC-kjeks (se tips)
♥ 100 g hasselnøtter
♥ 75 g kokesjokolade
♥ 75 g ekte marsipan (se tips)

Fløtekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 2 ss melis

Pynt:
♥ friske bær
♥ 25 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret, litt om gangen, og pisk videre til du får en tykk og blank marengs.

Knus TUC-kjeksene til smuler og ha de i en bolle. Hakk hasselnøttene fint, og ha i bollen med kjekssmulene. Hakk kokesjokoladen grovt, og tilsett. Og riv marsipanen på rivjern og ha i bollen. Bland dette godt sammen, og pass særlig på at den revne marsipanen blander seg fint med resten av de tørre ingrediensene.

Nå det tørre er blandet godt sammen, vendes dette inn i marengsen med en slikkepott. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet.

Ha kakedeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i ca. 35-40 minutter. La den så avkjøles i formen til den er helt kald (se tips).

Fløtekrem:
Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker og melis til en tykk fløtekrem.

Pynting:
Løsne kaken fra formen, fjern bakepapir fra undersiden og flytt kaken over på et fat.

Fordel over fløtekremen og pynt med friske bær og hakket kokesjokolade.

Tips

♥ TUC-kjeks fås kjøpt i mange, norske matbutikker. Bruk den vanlige, salte varianten. Det går som sagt helt fint å bruke Ritzkjeks i stedet.

♥ Bruk marsipan med høyt mandelinnhold i kakebunnen, såkalt "ekte marsipan" (lilla rull fra Odense). Den marsipanen tåler steking bedre enn figurmarsipan og smaker dessuten bedre.

♥ Hasselnøtter kan gjerne byttes ut med mandler, eller bruk en blanding av hasselnøtter og mandler.

♥ Kaken er nokså myk når den tas ut av ovnen. Du bør derfor vente til kaken er helt kald før du tar den ut av formen. La den gjerne stå innpakket i plast i kjøleskapet over natten, for da stivner den og blir veldig lett å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Kakebunnen kan fint lages et par dager i forveien, og den er også gjerne fryses. Kaken bør pyntes med fløtekrem og friske bær på serveringsdagen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tuc-kake