Raffaellokake



Ingredienser

Mandelkake:
♥ 6 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 100 g mandler
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Dynking:
♥ 1 dl kokosmelk

Kremfyll:
♥ 1 dl søtet, kondensert melk
♥ 200 g hvit sjokolade
♥ 300 g kremost
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 dl kokos
♥ 5 dl kremfløte

Mandelfyll:
♥ 1 dl mandler, grovhakket

Hvit sjokoladekrem:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g hvit sjokolade
♥ 200 g kremost

Pynt:
♥ 2 ss kokos

♥ 0,5 dl mandler, grovhakket
♥ 12 Raffaello

Fremgangsmåte

Mandelkake:
Skill eggene. Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk marengs. Vend eggeplommene inn i marengsen en slikkepott.

Mal mandlene fint (se tips). Bland de malte mandlene med mel og bakepulver. Vend dette deretter forsiktig inn i marengsen.

Ha røren i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30–35 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). La kaken avkjøles i formen til den er helt kald.

Kremfyll:
Ha søtet, kondensert melk og hvit sjokolade oppdelt i biter i en skål. Varm dette i mikrobølgeovnen til sjokoladen har smeltet (se tips). Rør blandingen jevn og avkjøl litt.

Pisk kremost og vaniljesukker sammen. Vend inn den smeltede, hvite sjokoladeblandingen.

Pisk kremfløten til fast krem i en bolle for seg. Vend den piskede kremen inn i kremfyllet, litt om gangen. Bland så inn kokos.

Montering:
Del kakebunnen i 3 bunner. Legg den nederste kakebunnen på et fat. Dynk den med et par skjeer kokosmelk.

Fest kakeringen til kakeformen rundt kakenbunnen. Ha over ca. 1/3 av kremfyllet. Legg på den andre kakebunnen og dynk også denne med kokosmelk. Ha over ca. 1/3 av kremfyllet. Dryss så over grovt hakkede mandler. Legg på den tredje kakebunnen og dynk denne med kokosmelk. Ha over resten av kremfyllet.

Sett kaken slik i kjøleskapet til dagen etter.

Hvit sjokoladekrem:
Dagen etter lager du sjokoladekremen ved å først varme kremfløten i en liten kjele. Ha i hvit sjokolade oppdelt i biter og la sjokoladen smelte sakte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og la den avkjøles litt i romtemperatur.

Ha kremosten i en bolle og tilsett den smeltede, hvite sjokoladefløten. Pisk til en tykk og luftig, hvit sjokoladekrem.

Pynting av kaken:
Ta kaken ut av kjøleskapet og fjern kakeringen. Smør mesteparten av den hvite sjokoladekremen langsmed kanten av kaken. Ha resten av kremen i en kakesprøyte og sprøyt kremtopper oppå kaken.

Dryss litt kokos over kremtoppene. Ha grovt hakkede mandler i midten oppå kaken, innenfor kremtoppene. Pynt kaken med halve Raffaello langsmed kanten og noen hele i midten.

Sett kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Merk at du bør starte med denne kaken et par dager før servering:

1. Jeg bakte mandelkaken den ene dagen og oppbevarte den innpakket i plast i kjøleskapet til dagen etter. Da blir det lettere å dele den i 3 kakebunner.
2. Dagen etter lagde jeg kremfyllet, fylte kaken med kakeringen rundt, og lot den så stå slik i kjøleskapet til dagen etter.
3. Den tredje dagen (serveringsdagen) lagde jeg den hvite sjokoladekremen og pyntet kaken ferdig.

♥ Til mandelkaken bruker jeg finmalte mandler som jeg maler i mandelkvern. Du kan også bruke mandler som du kjører i food processor, men da blir mandlene litt mer finkornet enn om du bruker mandelkvern.

♥ Unngå å åpne ovnsdøren mens kaken steker, for da risikerer du at kaken synker sammen. Sjekk med kakenål helt på slutten av steketiden om den er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen.

♥ Søtet, kondensert melk fås kjøpt på hermetikkboks, og finnes i de fleste velassorterte matbutikkene. Husk at det er viktig at du velger søtet, kondensert melk og ikke usøtet (som også selges på hermetikkboks).

♥ Søtet, kondensert melk og hvit sjokolade bør smeltes sammen i mikrobølgeovnen. Jeg forsøkte først i en liten kjele, men da skal det omtrent ingenting til at blandingen svir seg i kjelen. Dersom du ikke har mikrobølgeovn, kan du smelte dette sammen i en bolle over vannbad (dvs. i en bolle som du har over en kjele med kokende varmt vann slik at kun dampen kommer i berøring med bollen).

♥ Dette er en stor og flott kake som passer å lage når du vil imponere litt ekstra. Kakerester kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/raffaellokake