



Dansk kjekskake

12 - 14 porsjoner



Middels

up to 30 Min.



Ingredienser:

Kjekskake:

250 g mørk sjokolade (60-86 % kakao)
150 g smør
4 eggeplommer str M/L
70 g melis
2 ss Dr. Oetker Bakekakao
1 ss Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje
1 knivsodd salt
appelsinjuice (saften av 1 appelsin)
1 dl Q-Meieriene kremfløte
ca. 170 g vaniljekjeks (firkantede kjeks)

Dekorasjon:

0,5 poser Dr. Oetker Mandelflak (valgfritt)
revet appelsinskall helst fra en ubehandlet appelsin

1 Kjekskake:

Hakk sjokoladen i små biter.

Smelt smøret på lav varme. Ta smøret av varmen, tilsett sjokoladen og rør til den er smeltet. Rør så inn litt og litt av eggeplommene. Ha i litt og litt siktet melis, kakao, vaniljesukker og salt. Rør godt for å unngå klumper. Tilsett saften av en appelsin og rør til det er en jevn masse. Røren kan skille seg litt, men det gjør ikke noe.

Varm opp fløten til den fingervarm og rør inn litt og litt av sjokolademassen. Den vil nå samle seg og bli kremete og blank.

Kle en brødform med plastfilm eller bakepapir og la det gjerne henge litt utover kanten.

Legg et tynt lag sjokoladekrem i bunnen av brødformen og legg på et lag kjeks. Dekk kjeksene med sjokoladekrem og gjenta med flere lag. Avslutt med et lag sjokoladekrem på toppen.

2 Dekorasjon:

Dryss gjerne kaken med ristede mandelflak og fint revet appelsinskall før kaken settes i kjøleskap. La den stå i minst 3 timer eller til den har satt seg helt.

Løft kaken forsiktig ut av formen og fjern plastfilmen.





Tips:

Kjekskaken kan med fordel lages dagen før servering.

