


Kiksekage

12 - 14 portioner

 nem Op til 30 Min.

1 Kiksekage:

Hak chokoladen i små stykker.

Smelt smørret ved lav varme. Tag smørret af varmen og tilsæt chokoladen og rør til det er smeltet. Rør derefter æggeblommer i lidt ad gangen. Sigt flormelis, kakao, vaniljesukker og salt i lidt ad gangen og rør grundigt for at undgå klumper. Tilsæt appelsinsaft og rør igen til massen er ensartet. Massen kan skille en smule, men det gør ikke noget.

Varm fløden op til den er fingervarm. Rør chokolademassen i lidt ad gangen. Herved vil massen samle sig og blive cremet og blank.

Beklæd en sandkageform med bagepapir eller plastfilm, lad det gerne hænge lidt ud over kanten.

Smør et tyndt lag chokoladecreme i bunden af formen. Læg et lag kiks ovenpå. Dæk kiksene med chokoladecreme og fortsæt fremgangsmåden til alt creme og alle kiks er brugt, slut af med et lag chokoladecreme øverst.

Ingredienser:

Redskaber:

sandkageform

Kiksekage:

250 g mørk chokolade (60-80 % kakao)

150 g smør

4 pasteuriserede æggeblommer str. M/L

70 g flormelis

2 spsk. kakao

1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje

1 knsp. salt

saft af 1 appelsin

1 dl piskefløde

1 pakke firkantede vaniljekiks (ca. 170 g)

Pynt:

½ pose Dr. Oetker Mandelflager
revet skal fra 1 ubehandlet appelsin



② **Pynt:**

Drys med mandelflager og fint revet appelsinskal og sæt kiksekagen i køleskabet i mindst 3 timer, eller indtil den har sat sig helt.

Løft forsigtigt kiksekagen ud af formen og fjern plastfilmen.

Tip:

Kiksekagen kan med fordel laves dagen før servering.

