



## Dronningen av Saba

### Ingredienser

100 g smør  
150 g kokesjokolade  
3 store egg  
160 g sukker  
60 g hvetemel  
75 g mandler  
2 ss sterk kaffe (se tips)

### Glasur:

25 g smør  
1 dl kremfløte  
150 g kokesjokolade  
1 ss sterk kaffe (se tips)

### Pynt:

skåldede mandler

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og ha i hakket kokesjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl.

Skill eggene. Pisk eggeplommene luftig med sukkeret. Rør i sjokoladesmøret. Mal mandlene og bland inn i deigen sammen med hvetemel og kaffe (se tips). Stivpisk eggehviten og vend i til slutt.



Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 25 min (kaken skal være litt lite stekt). Avkjøl kaken helt i formen, og gjerne i kjøleskapet over natten (se tips).

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Til glasuren varmes smør og kremfløte i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett hakket kokesjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Tilsett kaffe (se tips). Avkjøl glasuren i kjøleskapet til den har passe tykk konsistens. Glaser kaken og pynt med skåldede mandler.

### Tips

Kaken skal være bløt når den tas ut av ovnen. Den vil stivne til når den er helt kald. Av den grunn kan det være smart å la kaken avkjøles helt i kjøleskapet før den tas ut av formen, slik at den ikke går i stykker.

Kaffen i kakedeigen og glasuren kan gjerne byttes ut med kaffelikør (Tia Maria), mandellikør (Amaretto) eller rom. Min favoritt er Amaretto, som passer bra til mandlene i kaken.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dronningen-av-saba>