



## Sjokoladefrangipane med bringebær

### Ingredienser

#### Sjokoladeterter:

4 dl hvetemel  
0,5 dl kakao  
0,5 dl melis  
150 g smør  
1 egg

#### Fyll:

150 g bringebær  
2 ss sukker

#### Sjokoladefrangipane:

100 g smør  
100 g kokesjokolade  
150 g sukker  
150 g ekte marsipan  
2 egg

#### Pynt:

melisdryss

### Fremgangsmåte

Bland mel, kakao og melis i en food processor med hakkekniv. Tilsett smør oppdelt i mindre biter og kjør til smøret smuldrer seg i det tørre (eller du kan smuldre mykt smør i det tørre med fingrene i stedet). Tilsett egget og bland videre til deigen samler seg. Sett deigen kjølig i ca 20 min.



Kjevle ut eller trykk deigen utover i en smurt paiform som er 28 cm i diameter. Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (dette forhindrer at deigen kryper nedover under forsteking av tertent). Stek tertent midt i ovnen ved 200°C i ca 12 min. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien.

Legg friske bringebær i formen og dryss over sukker.

Smelt smøret til sjokoladefrangipanen i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Avkjøl.

Ha råmarsipanen oppdelt i biter i en food processor med hakkekniv. Tilsett sukker og eggene. Kjør til en jevn masse. Bland dette med sjokoladesmøret. Hell fyllet så over bringebærene i formen.

Sett formen tilbake midt i ovnen ved 200°C og stek videre i ca 20 min.

Avkjøl kaken. Sikt melis over før servering.

## Tips

Det er viktig at du bruker ekte marsipan (råmarsipan) da denne marsipanen tåler steking mye bedre enn vanlig figurmarsipan. Ekte marsipan fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene (lilla rull fra Odense).

Kan smaker aller best samme dag, men kan oppbevares i kjøleskapet og er god også et par dager etter!

Kaken smaker ekstra godt sammen med litt vaniljeis og/eller søt, pisket fløtekrem.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/opskrift/sjokoladefrangipane-med-bringebaer)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/sjokoladefrangipane-med-bringebaer>