

Hvid chokoladekage med lime



Kagen er rigtig god til en kop kaffe – måske i stedet for et stykke chokolade, da det er en lidt konfektagtig kage.

Jeg har brugt en lille form og da man nok kun spiser et lille stykke hver, er der til ca 10 personer.

Den holder sig fint i køleskabet en lille uges tid og den kan også sagtens fryses – man kan spise den så snart, man tager den op af fryseren. Praktisk ☺

Jeg har set denne kage i et blad – jeg kan ikke huske hvilket... ☺

Bund

150 g digestive kiks

75 g smør – smeltet

1 knivspids salt

Hvid chokoladeganache

250 g hvid chokolade – hakket fint

1 ¼ dl fløde

1 lime – fintrevet skal

Pynt

Hvid chokolade

1 lime – fintrevet skal

Bund

Blend kiks og slat til krummer og blend det smeltede smør i.

Kom massen i en kagering – eller en anden form uden bund – på ca 20 cm i diameter og placer den på et spækbræt beklædt med bagepapir.

Tryk bunden godt til med fingrene – helt ud til kanterne, så der ikke er nogle huller og sprækker.

Sæt bunden i køleskabet, mens du laver ganachen.

Hvid chokoladeganache

Kom den hakkede chokolade i en skål.

Bring fløde og limeskal i kog i en gryde og hæld det over chokoladen.

Rør godt i midten af skålen med en dejskraber, indtil massen samler sig og bliver blank.

Fordel ganachen oven på kiksebunden og sæt kagen på køl mindst fire timer og gerne til næste dag.

Pynt

Smelt lidt hvid chokolade over vandbad eller i en mikroovn og fyld det i en lille sprøjtepose med et lille bitte hul.

Sprøjt chokoladen over kagen i meget tynde streger ind over kagen.

Riv lidt limeskal over kagen.

