



## After Eight kake med pærer

### Ingredienser

Kakebunn:

200 g smør

200 g After Eight mintsjokolade

4 egg

4 dl sukker

5 dl hvetemel

3 ts bakepulver

5 ss kakao

Fyll:

2 dl kremfløte

0,5 stor boks hermetiske pærer (ca 4 halve)

Sjokoladekrem:

3 dl kremfløte

100 g After Eight mintsjokolade

1 ts vaniljesukker

1 ts kakao

Pynt:

1 dl kremfløte

100 g After Eight mintsjokolade

0,5 stor boks hermetiske pærer (ca 4 halve)



### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i After Eight og la sjokoladen smelte i smøret. Rør blandingen jevn. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (ikke pisk eggedosis). Rør i sjokoladeblandingen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og kakao og ha i. Bland deigen sammen.

Ha deigen i en liten langpanne (ca 20x30 cm) eller rund kakeform (28 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45 min hvis du bruker langpanne og i 55-60 min hvis du bruker rund kakeform (sjekk med nål om kaken er gjennomstekt i midten).

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner (se tips). Dynk bunnene med pærelake.

Pisk kremen til fyllet og bre over den nederste bunnen. Dekk med godt avrente pærer i biter. Ha over den andre kakebunnen. (Slik kan kaken oppbevares i kjøleskapet til dagen etter.)

Kok opp kremfløten til sjokoladekremen. Ta kjelen av platen. Ha i After Eight og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør i kakao og vaniljesukker. Sett kjelen i kjøleskapet til sjokoladefløten er helt kald, gjerne over natten.

Pisk sjokoladefløten til stiv krem. Fordel jevnt over hele kaken. Pynt kanten av kaken med sprøytete kremtopper og halve After Eight-sjokolader. Pynt med godt avrente pærer i biter i midten.

## Tips

Det er lett å dele den store kaken i to bunner hvis du har kaken i kjøleskapet i noen timer eller en liten stund i fryseren, slik at den er helt kald.

Det er lurt å lage kaken over to dager. La den fylte kaken og sjokoladefløten stå i kjøleskapet over natten. Pisk sjokoladekrem og pynt kaken dagen etter. Hvis du vil lage kaken ferdig samme dag bør du starte med sjokoladefløten slik at den rekker å bli helt kald.

Du bruker 2 pk After Eight til denne kaken. En stor boks pærer tilsvarer ca 460 g pærer uten lake.

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/after-eight-kake-med-paerer>