



## Franske konfektbiter

### Ingredienser

1 dl sterk kaffe  
250 g kokesjokolade  
250 g smør  
2,5 dl sukker  
4 egg

### Pynt:

3 dl kremfløte  
mokkabønner, bær eller  
kiwibiter



### Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe i en liten kjele. Avkjøl. Pisk smørkrem av romtemperert smør og sukkeret. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert. Rør inn den avkjølte kaffesjokoladen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 50-60 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i små firkanter (ca 20 stk). Sprøyt på pisket krem og pynt med bær, kiwi eller mokkabønner før servering.

### Tips

Kaken (upyntet) er holdbar dersom den pakkes inn i plast. Den kan også fryses. Kakestykkene bør pyntes samme dag som de skal serveres, slik at kremen er helt fersk.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/franske-konfektbiter>