After Eight konfektkake



Ingredienser

100 g smør
100 g After Eight-sjokolade (1/2 pk)
2 egg
2 dl sukker
2,5 dl hvetemel
2,5 ss kakao
1,5 ts bakepulver

Glasur:
100 g After Eight-sjokolade (1/2 pk)
100 g kokesjokolade
0,5 dl kremfløte

Pynt:
sølvkuler

Fremgangsmåte

Smelt smør i en liten kjele. Ha i After Eight-sjokoladen, og la den smelte i smøret på svak varme. Rør blandingen jevn og avkjøl noe.

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Rør i sjokoladeblandingen. Sikt sammen det tørre og vend i.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 20-25 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Varm opp kremfløten i en liten kjele. Ha i kokesjokoladen og After Eight-sjokoladen og la sjokoladen smelte i den varme kremfløten. Rør forsiktig sammen til du får en glatt og blank glasur. Avkjøl glasuren til den får passe smørekonsistens (glasuren bør være nokså tykk).

Smør glasuren over kaken med en smørekniv og sett kaken kaldt til glasuren har stivnet. Trykk noen sølvkuler ned i glasuren til pynt (se tips).

Tips

Sølvkulene fester seg fint i glasuren hvis den har romtemperatur. Hvis glasuren er for myk vil sølvkulene "drukne" i glasuren, og hvis glasuren er helt hard vil kulene ikke feste seg. Jeg pleier å sette kaken først i kjøleskapet til glasuren er helt fast, og så ha kaken 15 min i romtemperatur før jeg trykker nedi sølvkulene.

PS: Ikke pynt med for mange sølvkuler. Det ser veldig pent ut, men de er såpass harde å tygge på at de ødelegger for kaken hvis det blir for mange av dem.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/after-eight-konfektkake