Sjokoladeterte



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
75 g smør
45 g melis
1 egg (størrelse M)
150 g hvetemel
1 ts vaniljesukker

Fyll:
500 g kokesjokolade
2 dl melk
3 dl crème fraîche
5 ts vaniljesukker
3 egg (størrelse M)

Pynt:
1 dl kremfløte
friske jordbær

Fremgangsmåte

Rør sammen mykt smør og melis i en food processor. Ha i egg, mel og vaniljesukker og kjør på full hastighet til du får en fin og jevn deig. Klem sammen deigen og sett den i kjøleskapet i 30 min.

Klem deigen ut i bunn og kanter på en godt smurt paiform (26-27 cm i diameter). Prikk bunn og kanter med en gaffel. Sett formen i kjøleskapet i 30 min.

Klem en stripe aluminiumsfolie langs kanten på formen (se tips). Stek bunnen på nederste rille ved 225°C i 10 min. Ta av aluminiumsfolien etter 6-7 min, slik at også kanten på paien blir gyllen. Ta kaken ut av ovnen og la den stå og avkjøle. Slå varmen på ovnen ned til 200°C .

Kok opp 1 dl av melken i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la sjokoladen smelte i melken på svak varme. Pisk eggene lett sammen. Ha resten av melken, crème fraîche og vaniljesukker i en annen liten kjele og kok opp. Ha i eggene i en tynn stråle under kraftig pisking med stålvisp. Rør så inn sjokoladen.

Hell sjokoladeblandingen forsiktig i det avkjølte paiskallet. Sett kaken på nederste rille i ovnen som er 200°C varm. Skru straks helt av varmen og la kaken stå i ettervarmen til fyllet har stivnet (ca 1 1/2 time). Sett kaken i kjøleskapet til den er helt kald.

Pynt den kalde kaken med pisket krem og jordbær.

Tips

Det å sette paiskallet kaldt før steking og ha aluminiumsfolie langs kanten den første halvdelen av steketiden, forhindrer at kanten på kaken kryper nedover under steking.

Du kan selvsagt sløyfe jordbærene utenfor jordæbærsesongen. Kaken er også veldig fin hvis den f.eks. pyntes med kumquat i skiver.

Kaken kan oppbevares lenge i kjøleskapet.

Se også oppskrift på "Sjokoladepai".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeterte