Mørk konfektkake



Ingredienser

4 egg
200 g sukker
200 g mørk sjokolade med 70% kakaoinnhold
200 g smør
200 g hvetemel
2 ts bakepulver

Glasur:
150 g kokesjokolade
3/4 dl kremfløte

Pynt:
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør i en liten kjele og ta kjelen av platen. Brekk opp sjokoladen og ha i smøret. Når sjokoladen har smeltet, rør blandingen jevn. Avkjøl. Pisk stiv eggedosis og rør inn den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen. Sikt i det tørre og bland kakedeigen sammen.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i nøyaktig 12 min. Avkjøl. La kaken stå i kjøleskapet i formen over natten (se tips).

Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen, fjern bakepapiret og sett kaken på et fat.

Kok opp fløten til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og brekk i sjokoladen. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl og smør glasuren jevnt over kaken med en smørekniv. Sett kaken kaldt til glasuren har stivnet. Pynt med sjokoladedekor laget av 50 g kokesjokolade (se tips).

Tips

Vær ekstremt nøye med steketiden på denne kaken. Hvis den stekes for lite blir den for rå, og stekes den noen minutter for mye forsvinner den fuktige midtdelen som denne kaken skal ha. Selv om kaken ikke virker ferdig stekt når den tas ut av ovnen, vil den festne seg i løpet av natten den står i kjøleskapet.

Har du ikke tid til å vente til dagen etter, kan du alternativt ha kaken en time i fryseren.

Sjokoladedekor lager du enkelt selv: Smelt kokesjokolade i mikro og ha den i et lite kremmerhus laget av matpapir. Sprøyt sjokoladen på et stykke bakepapir i ønsket mønster. Sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mork-konfektkake