Plommer i madeira konfektkake



Ingredienser

2 egg
1 dl sukker
1,5 dl hvetemel
2 ss kakao
1 dl melk
75 g smør
1 pk "Plommer i madeira" fra Anthon Berg (300 g)

Glasur:
200 g kokesjokolade
0,5 dl kremfløte
2 ss madeira eller jordbærlikør

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett sjokoladen (spar eventuelt 1 til pynt) og la sjokoladen smelte i smøret på svak varme. Rør til du får en jevn og glatt blanding. Avkjøl litt. Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (ikke pisk eggedosis). Rør sjokoladesmøret i eggedosisen. Sikt i melet og kakao vekselsvis med melken. Rør til du får en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen fra platen og ha i sjokoladen i biter. La sjokoladen smelte i fløten. Tilsett madeira eller likør (se tips) og rør glasuren jevn. Avkjøl i kjøleskapet til passe smørekonsistens.

Fordel glasuren over kaken og sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet. Pynt kaken eventuelt med 1 sjokolade på toppen av kaken (se bildet).

Tips

Du kan også bruke 2 ss rød saft i sjokoladeglasuren, eller bruk litt mer kremfløte i steden.

Konfektkaken holder seg god lenge hvis den oppbevares i kjøleskapet. Den er også fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/plommer-i-madeira-konfektkake