Konfektkake med sjokoladekrem

Ingredienser



4 egg
200 g sukker
200 g kokesjokolade
200 g smør
200 g hvetemel
2 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
100 g smør
2 ss kakao
2,5 dl melis

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.

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.

Rør sammen romtemperert smør, kakao og melis. Smør sjokoladekremen på toppen av kaken.

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 spennende "fudge"-konsistensen 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.

Merk at den oppgitte steketiden er tilpasset en rund form på 26 cm i diameter. Har du mindre form, må kaken stekes noe lengre.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/konfektkake-med-sjokoladekrem