Fransk konfektkake



Ingredienser

200 g kokesjokolade
200 g smør
4 egg
2,5 dl sukker
1,5 dl hvetemel

Glasur:
100 g kokesjokolade
50 g smør

50 g hvit sjokolade
25 g smør

Pynt:
noen valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la den smelte i smøret. Rør blandingen jevn.

Skill eggene. Pisk eggehvitene stive og sett til side. Pisk eggeplommer og sukker til eggedosis. Ha sjokoladeblandingen i eggedosisen vekselsvis med hvetemelet (bruk en stålvisp, slik at deigen blir klumpfri og jevn). Vend i eggehvitene forsiktig til slutt (se tips).

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 30-35 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt smør og kokesjokolade i en liten kjele på svak varme (eller i en kopp i mikro). Smør den mørke sjokoladeglasuren over den kalde kaken. Smelt deretter den hvite sjokoladen sammen med 25 g smør. Ringle den smeltede hvite sjokoladen over kaken med en teskje. Dryss over noen grovt hakkede valnøtter. Sett kaken kaldt til glasuren har stivnet.

Tips

Vend i eggehvitene i to eller tre omganger for å bevare mest mulig luft i deigen. Ha først i litt av eggehvitene og rør kraftig til deigen er luftig og tynnere i konsistens. Vend deretter i resten forsiktig med en slikkepott, og ikke rør mer enn at eggehvitene så vidt er blandet jevnt inn i deigen.

Konfektkaken er holdbar i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

Se også oppskrift på "Fransk sjokoladekake".

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

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