Konfektkake med tyttebær og aprikos



Ingredienser

50 g tørkede aprikoser
50 g tyttebær (friske eller frosne)
1 dl friskpresset appelsinsaft eller juice
200 g kokesjokolade (se tips)
250 g smør
4 egg
250 g sukker
90 g hvetemel
150 g mandler

Glasur:
1 dl kremfløte
200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Begynn med å dele opp aprikosene i små terninger. Bland med tyttebær (friske eller frosne) og hell over appelsinsaft (appelsinjuice kan også brukes). La dette stå og bløtgjøre seg i 1 time.

Smelt smøret i en liten kjele. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i det varme smøret på svak varme. Rør blandingen jevn og avkjøl. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i sjokoladesmøret. Vend deretter i hvetemel, fint hakkede mandler og aprikosene, tyttebærene og appelsinsaften. Bland alt sammen.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 1 time (kaken skal bare være såvidt gjennomstekt). 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 av platen og ha i kokesjokoladen oppdelt i stykker. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn og avkjøl litt. Smør glasuren jevnt over kaken og pynt kaken etter ønske.

Tips

Bruk gjerne mørk kokesjokolade med 70% kakaoinnhold i kakedeigen. Til glasuren passer det best med vanlig kokesjokolade.

Kakepynten på bildet er kjøpt på hobbybutikken Panduro. Kaken er lekker også med bare glasur og uten kakepynt, eller pynt med noen tyttebær og aprikosbiter.

Konfektkaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/konfektkake-med-tyttebaer-og-aprikos