Konfektkake med jordbær



Ingredienser

4 egg
2 dl sukker
200 g mørk kokesjokolade (se tips)
200 g smør
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Glasur:
150 g mørk kokesjokolade (se tips)
3/4 dl kremfløte

Pynt:
jordbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smør i en liten kjele. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Avkjøl og bland inn i eggedosisen. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 225°C i 15 min. Kaken er da fortsatt nokså skjelvende og ikke gjennomstekt.

Avkjøl kaken helt i formen (gjerne i kjøleskapet over natten). Når kaken er kald har den stivnet og kan tas ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn med en skje og avkjøl litt til glasuren er lunken.

Dypp jordbærene til pynt i sjokoladen og sett dem på et stykke matpapir. Smør resten av glasuren jevnt over hele kaken. Det er mye glasur, og det er meningen å smøre litt og litt på kaken av gangen og la den lunkne glasuren trekke inn i kaken.

Pynt med de sjokoladedyppede jordbærene.

Tips

Bruk gjerne kokesjokolade med ekstra høyt kakaoinnhold (70%) i denne kaken. Jo bedre kvalitet på sjokoladen - jo deiligere kake!

NB! Pass nøye på steketiden. Stekes kaken for lenge, mister den sin fuktige konsistens. Kaken må avkjøles i kjøleskapet (eller fryseren) til den er helt kald, ellers vil den gå i stykker når du tar den ut av formen.

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

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