Konfektkake med bringebær



Ingredienser

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

Glasur:
100 g kokesjokolade
1/2 dl kremfløte

Pynt:
1 kurv friske bringebær

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.

Smør glasuren jevnt over hele kaken. Sett kjølig til glasuren har stivnet. Pynt med friske bringebær tett i tett på toppen av kaken.

Tips

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.

Se også "Konfektkake med jordbær".

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

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