Franske konfektbiter

Ingredienser



1 dl sterk kaffe
250 g kokesjokolade
250 g smør
2,5 dl sukker
4 egg

Pynt:
3 dl kremfløte
mokkabønner, bær eller kiwibiter

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe i en liten kjele. Avkjøl. Pisk smørkrem av romtemperert smør og sukkeret. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert. Rør inn den avkjølte kaffesjokoladen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 50-60 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i små firkanter (ca 20 stk). Sprøyt på pisket krem og pynt med bær, kiwi eller mokkabønner før servering.

Tips

Kaken (upyntet) er holdbar dersom den pakkes inn i plast. Den kan også fryses. Kakestykkene bør pyntes samme dag som de skal serveres, slik at kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/franske-konfektbiter