Gjørmekonfektkake

Ingredienser



6 egg
3 dl sukker
225 g smør
300 g kokesjokolade (70%)
3 dl hvetemel
2 ts vaniljesukker

Glasur (kan sløyfes):
0,5 dl kremfløte
30 g smør
100 g kokesjokolade (70%)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet i det varme smøret. Vend sjokoladesmøret i eggedosisen sammen med vaniljesukker og hvetemelet.

Ha deigen i en smurt, rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-40 min. Kaken skal være nesten rå i midten.

Vil du servere skikkelig sjokoladegjørme, kan du sette den varme formen på bordet slik at man kan forsyne seg direkte fra formen. Hvis du vil servere kaken uten form, må du først avkjøle kaken i formen til den er helt kald, gjerne over natten i kjøleskapet. Kaken vil da stivne til og du kan ta den ut av formen. Dra av bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Kaken trenger ikke glasur, men hvis du likevel vil ha det, varmer du opp smør og kremfløte i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i sjokoladen. Avkjøl litt og hell glasuren deretter over kaken. Pynt med ønsket kakepynt.

Tips

Se også oppskrift på "Klissete sjokoladekake", "Flytende sjokoladekake" og "Sjokoladefondant".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gjormekonfektkake