Konfektkake med espresso

Ingredienser



1 dl kokende vann
2,5 ts espressopulver
250 g mørk sjokolade (se tips)
250 g smør
4 store egg
200 g melis
150 g hvetemel

Pynt:
rød kakepyntgelé
mørke sjokoladehjerter

Fremgangsmåte

Løs opp espressopulver og kokende vann i en kjele. Smelt sjokoladen og smøret sammen med kaffen over middels varme. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og melis til tykk eggedosis (10 min med kjøkkenmaskin). Bland sjokolade- og espressoblandingen rolig inn i eggedosisen. Sikt i hvetemel og rør deigen forsiktig sammen til den er klumpfri.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 20-30 min. Kaken skal være fast på yttersiden, men flytende inni. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (se tips).

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Hvis du ønsker, kan du pynt kaken som på bildet med sjokoladehjerter festet med litt rød gelé.

Tips

Kaken bør bli helt kald i formen. La den gjerne stå i formen i kjøleskapet over natten. Den vil stivne til når den er kald og er da lettere å få ut av formen uten at den går i stykker.

Kaken smaker som nevnt fortreffelig sammen med is og eksotiske frukter, som for eksempel litchi, physalis, mango og ferke fiken.

Kaken er lenge holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

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