Konfektkake med appelsinmarmelade



Ingredienser

250 g smør
250 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
200 g appelsinmarmelade
2,5 dl sukker
5 egg
4 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Glasur:
1 dl kremfløte
200 g kokesjokolade

Pynt:
apsikat (syltet appelsinskall)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en middels stor kjele. Tilsett oppdelt sjokolade og la den smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn og avkjøl litt.

Skill eggene. Pisk eggeplommene inn i sjokoladeblandingen (bruk gjerne en stålvisp, men pass på at du ikke bruker stål i teflonkjele). Bland deretter i appelsinmarmelade og sukker. Sikt mel og bakepulver og bland i til en jevn deig. Pisk eggehvitene til hvitt skum. Vend disse forsiktig inn i sjokoladedeigen litt og litt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Kaken skal ikke være gjennomstekt i midten. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (ha den gjerne i kjøleskapet over natten, se tips).

Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Varm opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen straks fløten har nådd kokepunktet. Tilsett oppdelt kokesjokolade og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn og smør den over kaken. Pynt med syltet appelsinskall.

Tips

Det er viktig at du bruker sjokolade med høyt kakaoinnhold, ellers får ikke konfektkaken den rette smaken.

Du kan bruke vanlig appelsinsyltetøy (med eller uten biter), eller du kan bruke bitter appelsinmarmelade for litt mer pikant smak (for eksempel "Fru Bennett's Bitter Appelsin Marmelade - Gammel engelsk oppskrift" fra Sara Lee Household (oransje boks)).

Kaken blir lettere å få ut av formen uten at den går i stykker dersom du lar den bli helt kald i formen. Hvis du vil servere kaken litt lunken, kan du bare varme den litt i ovnen eller mikroen før servering. Da blir den fuktige kjernen inni kaken litt mer flytende....:-)

Kaken smaker veldig godt servert sammen med litt vaniljeis og kanskje noen friske bringebær. Et annet tips er å skjære opp en appelsin i fileter og servere disse ved siden av kaken med litt pisket krem.

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

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