Påskens konfektkake



Ingredienser

Mørk konfektkake:
200 g smør
200 g kokesjokolade
3 store egg
2 dl sukker
2 dl hvetemel
100 g hasselnøtter

Hvit trøffel:
2 dl kremfløte
0,5 g safran
200 g hvit sjokolade
150 g smør

Pynt:
brunt sjokoladestrøssel
små påskeegg

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i sjokoladesmøret. Vend i hvetemel og malte hasselnøtter.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 25 min (kaken skal være litt rå i midten). Avkjøl kaken i formen i kjøleskapet til den er helt kald (eventuelt over natten).

Kok opp kremfløten i en liten kjele sammen med safran. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade og smør i klatter. Rør til alt har smeltet og blandingen er glatt og klumpfri. La dette deretter stå i kjøleskapet til blandingen er helt avkjølt, men fortsatt flytende (se tips).

Hell den kalde, hvite sjokoladetrøffelen over den kalde, mørke konfektkaken i formen. Sett formen tilbake i kjøleskapet og la kaken stå der over natten slik at den hvite sjokoladetrøffelen stivner.

Dagen etter løsnes kaken fra formen med en kniv som er dyppet i lunkent vann. Fjern kakeringen og dra bakepapiret av kaken fra undersiden. Sett kaken på et kakefat og pynt for eksempel med sjokoladestrøssel og påskeegg.

Tips

Det er meget viktig at både konfektkaken og den hvite sjokoladetrøffelen er skikkelig avkjølte og kalde før trøffelen has oppå den mørke kaken. Hvis ikke, vil den hvite sjokoladetrøffelen smelte inn i den mørke kaken, mens meningen er at den skal danne et hvitt lokk oppå kaken som du ser på bildet.

Kaken er som sagt holdbar i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet. Konfektkaken er mektig, så den bør serveres i smale serveringsstykker, gjerne sammen med litt vaniljeis eller pisket krem. "Konjakkegg" gjør seg ekstra godt som pynt på eller som tilbehør til denne kaken, se oppskrift på detsoteliv.no.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/paskens-konfektkake