Konfektkake med bær og druer



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 200 g mørk sjokolade (gjerne 70% kakaoinnhold)
♥ 200 g smør
♥ 2 ss likør (bruk den du liker best)
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Glasur:
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 4 ss kremfløte

Pynt:
♥ friske blåbær, jordbær, bringebær og grønne druer

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smør i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Avkjøl. Rør inn likør og bland deretter inn i eggedosisen. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 225°C i 15 minutter. Kaken er da fortsatt nokså skjelvende og ikke gjennomstekt. Avkjøl kaken helt i formen (helst i kjøleskapet over natten).

Når kaken er kald har den stivnet og kan tas ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Kok opp kremfløten så vidt i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn med en skje og avkjøl litt til glasuren er lunken.

Smør glasuren jevnt over hele kaken. Sett kjølig til glasuren har stivnet. Pynt med bær og druer.

Tips

NB! Pass nøye på steketiden. Stekes kaken for lenge, mister den sin fuktige konsistens. Kaken må avkjøles i kjøleskapet (eller fryseren) til den er helt kald, ellers vil den gå i stykker når du tar den ut av formen. Det sikreste er å la den stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen.

Ta kaken ut av formen og sett på et fat mens den er kald og stiv. Pynt den så med smeltet sjokoladeglasur som du lar stivne og deretter bær/druer. Server kaken romtemperert, så kjernen inni kaken blir bløt igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-med-baer-og-druer