Konfektkake med cappuccinokrem



Ingredienser

Konfektkake:
♥ 150 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 2 dl hvetemel

Cappuccinokrem:
♥ 200 g kremost vanilje (se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss espressopulver (se tips)
♥ 2 dl melis

Pynt:
♥ Mørk sjokolade med mousse (eller annen luksuriøs sjokolade)

Fremgangsmåte

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

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i sjokoladesmøret. Bland i vaniljesukker og hvetemel. Rør til en jevn og klumpfri deig.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 25 min. Kaken skal da være gjennomstekt i kantene,

men bløt i midten. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl i romtemperatur. Sett formen så i kjøleskapet og la kaken stå der over natten (eller i minst 5 timer, se tips).

Til cappuccinokremen piskes først 2 dl kremfløte til myk krem. Tilsett kremost vanilje og pisk videre. Kremen er da nokså tykk. Spe med resten av fløten mens du pisker til du får en passe bløt krem. Bland i espressopulveret (se tips) og melis.

Ta den kalde (og nå nokså stive) kaken ut av formen og dra bakepapir av fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Dekk kaken med cappuccinokremen i et tykt lag.

Hakk opp "Mørk sjokolade med mousse" (eller annen konfektsjokolade du liker) og legg i en haug på toppen av kaken.

Sett kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Det er viktig at konfektkaken får avkjøles lenge i formen før den tas ut av formen. Dette fordi den vil være bløt i midten når den er ferdigstekt og vil derfor gå i stykker om du ikke venter. Etter en del timer i kjøleskapet (la kaken helst stå over natten) stivner smøret og sjokolade i kaken slik at kaken blir fast. Da er det lett som en lek å få kaken ut av formen!

♥ Jeg bruker espressopulver i kremen. Det fine med dette kaffepulveret er at det løser seg opp med en gang uten at det blir små kaffepulverklumper, slik du får om du bruker frysetørret kaffepulver. Espressopulver fra Nescafe fås kjøpt i de fleste store matbutikkene i Norge.

♥ Jeg bruker Kremost vanilje (fra Tine) til denne cappuccinokremen. Det er en ekstra luftig kremost med nydelig vaniljesmak. Får du ikke tak i denne kremosten, kan du istedet bruke vanlig type og tilsette 1 ts vaniljeekstrakt i kremen i tillegg.

♥ Jeg har pyntet kaken med en sjokoladeplate jeg fant som heter "Mørk sjokolade med mousse". OMG! tenkte jeg - mørk sjokolade fylt med sjokolademousse - det må jo være bra... Og sjokoladen var fantastisk og spesielt god på toppen av denne kaken her! Men du må gjerne bruke annen type sjokolade som du hakker på toppen også, for eksempel Mokkatrøffel, hakkede sjokoladetrøfler eller annen, skikkelig god sjokolade).

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

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