Konfektkake med Daim



Ingredienser

Konfektkake:
♥ 200 smør
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 1 dl kakao
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3 dl hvetemel
♥ 1 dobbel Daim

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 doble Daim

Fremgangsmåte

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

Pisk egg og sukker. Bland i sjokoladesmøret. Sikt sammen kakao, hvetemel, vaniljesukker og bakepulver og bland i. Hakk Daimsjokoladen og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter. Kaken skal fortsatt være bløt i

midten.

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i kjøleskapet i minst 3 timer før du tar kaken ut av formen (jeg pleier å la kaken stå i kjøleskapet over natten før jeg tar den ut av formen).

Pynting av kaken:
Dagen etter løsner du kaken fra formen og drar bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et passende kakefat.

Pisk kremfløten til luftig krem og fordel over kaken. Hakk Daimsjokoladen og dryss på toppen.

La kaken stå i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Det er viktig å ikke steke kaken for lenge. Den skal beholde sin bløte kjerne, og det er nettopp det som gir kaken den konfektaktige smaken.

♥ Siden denne kaken ikke er gjennomstekt når den er ferdig, er det viktig at du lar den stå lenge i kjøleskapet før du tar den ut av formen. Kaken vil da stivne i konsistensen og blir lett å få ut av formen uten at den går i stykker. Som sagt pleier jeg å la kaken stå i kjøleskapet over natten før jeg tar den ut av formen. Kaken skal være fast, men likevel ha en bløt og litt klissete kjerne.

♥ Jeg bruker 3 pk med doble Daimsjokolader til denne kaken - 1 pk inni kaken og 2 pk på toppen. Det tilsvarer ca. 180 g Daimsjokolade.

♥ Kaken stekes gjerne dagen i forveien, men bør serveres samme dag den pyntes med pisket krem og Daim. Pisket krem smaker alltid best samme dag.

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

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