Premium Konfektkake med chili



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 200 g smør
♥ 200 g Freia Premium 70% kakao og chili
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Glasur:
♥ 200 g kokesjokolade (se tips)
♥ 1 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smør i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk Freia Premium-sjokoladen opp i biter og la den smelte i det varme smøret. Avkjøl og bland 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 min. Kaken er da fortsatt nokså skjelvende og ikke gjennomstekt (se tips).

Avkjøl kaken helt i formen (gjerne 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 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. Smør den så jevnt over hele kaken. Sett kaken kaldt til glasuren har stivnet.

Tips

♥ Vær nøye på å ikke steke kaken lenger enn anvist. Det er viktig for at konfektkaken skal få den bløte kjernen som den skal ha. Kaken skal fortsatt virke fuktig og ustekt i midten når den tas ut av ovnen. Etter at den er avkjølt og har stått en stund i kjøleskapet, vil kaken bli fastere i konsistensen.

♥ Freia Premium 70% kakao og chili har veldig mild chilismak, så du trenger ikke å være redd for at kaken blir for sterk. Kaken får kun en liten, spennende bismak av chili. 200 g Freia Premium 70% kakao og chili tilsvarer 2 plater. Jeg har brukt vanlig kokesjokolade i glasuren, men bruk gjerne Freia Premium 70% kakao og chili i den også.

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

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