Premium Konfektkake med karamell



Ingredienser

Konfektkake:
♥ 4 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 200 g smør
♥ 300 g Freia Premium Karamell (se tips)
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

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

Karamellsaus:
♥ 135 g karameller (se tips)
♥ 3 dl kremfløte

Yoghurtkrem:
♥ 350 g gresk yoghurt
♥ 1 dl flytende honning
♥ 1 dl melis
♥ 4,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Konfektkake:
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.

Karamellsaus:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett karamellene. La karamellene smelte i den varme fløten. Rør av og til og sett kjelen tilbake på platen på svak til middels varme innimellom hvis det er nødvendig for å få alle karamellene til å smelte skikkelig. Hell karamellfløten på en liten serveringskanne og sett i kjøleskapet. Karamellsausen vil da tykne i konsistensen.

Yoghurtkrem:
Pisk gresk yoghurt og flytende honning sammen i en bolle. I en annen bolle piskes kremfløten til krem sammen med melisen. Vend den piskede kremen inn i yoghurten. Oppbevar kremen i kjøleskapet frem til servering.

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.

♥ Jeg har brukt karamellene Werther's Original "Classic Cream Candies" til karamellsausen. Det tok en stund før de alle hadde smeltet, men smaken på karamellsausen ble til gjengjeld veldig god. Det går imidlertid fint å bruke samme mengde av andre typer karameller i stedet.

♥ Sjokoladene i serien **Freia Premium** fås kjøpt i de fleste matbutikkene over hele landet. 300 g Freia Premium Karamell tilsvarer 2 plater. Jeg har brukt vanlig kokesjokolade i glasuren, men bruk gjerne Freia Premium Karamell i den også.

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

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