Premium Konfektkake med pekannøtter



Ingredienser

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

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

Karamelliserte pekannøtter:
♥ 1,5 dl sukker
♥ 100 g pekannøtter

Hvit sjokoladesaus:
♥ 200 g hvit sjokolade
♥ 2 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. Pynt med karamelliserte pekannøtter og sett kaken i kjøleskapet.

Karamelliserte pekannøtter:
Disse kan du godt gjøre klare på forhånd.

Finn frem et stykke bakepapir og legg det klart på bordet ved siden av ovnen.

Smelt sukkeret i en teflonbelagt stekepanne til det blir lysebrunt og flytende (pass deg så du ikke brenner deg, for smeltet sukker er veldig varmt!). Ta stekepannen fra platen og bland i pekannøtter. Rør raskt rundt så pekannøttene blir mest mulig dekket av det smeltede sukkeret. Ha de karamelliserte pekannøttene straks over på bakepapiret. Bruk to gafler og skill nøttene litt fra hverandre. Vær rask, for det smeltede sukkeret stivner fort. Avkjøl til de karamelliserte pekannøttene er helt kalde. Brekk nøttene fra hverandre og spar dem til pynt på kaken.

Hvit sjokoladesaus:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett den hvite sjokolade. La sjokoalden smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Avkjøl litt og hell den hvite sjokolade sausen på en liten serveringskanne.

Server den hvite sjokoladesausen som tilbehør til kaken.

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.

♥ 200 g **Freia Premium Pekan & Havsalt** tilsvarer 2 plater. Jeg har brukt vanlig kokesjokolade i glasuren, men bruk gjerne **Freia Premium Pekan & Havsalt** i den også.

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

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