Hvit sjokoladekake med mørk sjokoladeglasur

Ingredienser



Hvit konfektkake:
♥ 300 g smør
♥ 300 g hvit sjokolade
♥ 6 egg
♥ 4,5 dl sukker
♥ 6 dl hvetemel
♥ 3 ts bakepulver

Mørk sjokoladeglasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 300 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i den hvite sjokoladen oppdelt i biter og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter bakepulver og til slutt hvetemel. Rør raskt sammen til en jevn og klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i kokesjokoladen og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og la den avkjøle til den er lunken, men ikke helt kald. Smør glasuren over kaken i et jevnt lag. La kaken stå til glasuren har stivnet litt, men ikke helt. Del kaken så opp i passe store stykker.

Tips

♥ Kaken er kjempefin å fryse. La de glaserte kakene stå i kjøleskapet så glasuren stivner før du pakker dem ned i fryseposer, så unngår du glasursøl.

♥ Halv porsjon passer til liten langpanne, ca 20x30 cm.

♥ Se også Hvit konfektkake i langpanne (samme kake, men med hvit sjokoladeglasur).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-sjokoladekake-med-mork-sjokoladeglasur