Black magic med lakris



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 250 g kokesjokolade
♥ 1 dl sterk kaffe
♥ 5 stk Nero lakrissjokolade (à 40 gram, se tips)
♥ 2 dl sukker
♥ 4 egg

Pynt:
♥ 100 g kokesjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ lakrisbåter (+lakrissnurrer og punsjeknapper)

Servering:
♥ 3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Smelt smør, kokesjokolade sammen med kaffe i en kjele på svak varme. Hakk opp Nero-sjokoladene i små biter og ha også disse i kjelen. Etter noen minutter vil de også begynne å smelte, men det gjør ikke noe om det er noen lakrisbiter igjen i røren.

Ta kjelen av platen. Bland i sukker og sammenpiskede egg med en stålvisp.

Hell deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 1 time.

Avkjøl kaken helt i formen, og la den helst stå i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Løsne kaken fra formen ved å skjære rundt kanten på kaken med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt kokesjokoladen (dette gjøres raskt over vannbad eller i mikroen) og smør den over toppen av kaken. Pynt med lakrisbåter.

Server kaken med pisket krem.

Tips

♥ En Nero veier omtrent 40 gram, og består av myk, søt lakris som er dekket med et tynt lag mørk sjokolade.

♥ Den lange steketiden er nødvendig fordi kaken ikke inneholder hvetemel.

♥ Det er veldig lurt å la kaken avkjøles i kjøleskapet til neste dag mens den fortsatt er i formen. Kaken vil være bløt når den tas ut av ovnen, men den stivner etter å ha stått i kjøleskapet over natten, og blir da lett å få ut av formen.

♥ Merk at denne kaken blir nokså klissete på undersiden når du drar av bakepapiret, og hele kaken vil dessuten være seig og litt klissete i konsistensen. Vil du ha mindre søt kake, er det bare å redusere noe på sukkermengden. Er du en søtmons som meg, synes du dette er digg, men det er greit med små kakestykker av gangen og pisket krem ved siden av... 😃

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet, men smaker aller best romtemperert, og som sagt gjerne med pisket krem ved siden av.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/black-magic-med-lakris