Konfektkake med lakris- og sjokoladefudge



Ingredienser

Konfektkake:
♥ 200 g smør
♥ 1 dl kakao
♥ 2 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 2 dl hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 4 ts vaniljesukker

Lakris- og sjokoladefudge:
♥ 2,5 dl sukker
♥ 3 ss lys sirup
♥ 1 ss glukose
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 3 ss lakrispulver (se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 75 g smør

Pynt:
♥ lakriskuler

Fremgangsmåte

Smelt smøret til kaken, tilsett kakaopulveret og rør blandingen jevn. Pisk egg og sukker lett sammen. Tilsett sjokoladesmøret, hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Rør deigen glatt og ha den i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20-25 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Ha alle ingrediensene til lakris- og sjokoladefudgen i en kjele. Varm opp blandingen og la den småkoke i 30-40 minutter. Det er viktig at du rører mye slik at fudgeblandingen ikke svir seg i bunnen av kjelen.

Avkjøl blandingen og hell den så over kakebunnen i formen. Sett kaken i kjøleskapet over natten. Lakris- og sjokoladefudgen skal da ha stivnet og ha tykk og karamellaktig konsisten.

Løsne kaken fra formen, dra bakepapiret av kaken fra undersiden og sett den på et fat.

Pynt kaken med lakriskuler.

Tips

♥ Jeg har brukt finmalt lakrispulver i denne oppskriften. Finnes i flere varianter og fås kjøpt i enkelte spesialforretninger, matmarkeder og denslags (håper lakrispulver snart blir å finne i vanlige matbutikker!).

♥ Kaken bør stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen, ellers får ikke fudgeglasuren den rette, tykke, seige konsistensen.

♥ Kaken holder seg god i flere dager i kjøleskapet og kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-med-lakris-og-sjokoladefudge