Dronning Maud-konfektkake



Ingredienser

Konfektkakebunn:
♥ 100 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 3 egg
♥ 3,5 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2,5 dl hvetemel

Dronning Maud-fromasj:
♥ 5 store egg
♥ 5 ss sukker
♥ 5 plater gelatin
♥ 2 ss kokende vann
♥ 5 dl kremfløte
- -
♥ 250 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Konfektkakebunn:
Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg, sukker og vaniljesukker lett sammen (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør inn sjokoladesmøret. Bland inn hvetemelet til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20-25 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (minst 3 timer i kjøleskapet).

Du kan gjerne løsne kaken litt fra kanten av formen med en kniv (det gjør det lettere å få kaken ut av formen senere), men la kaken bli være i formen.

Dronning Maud-fromasj:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 5 minutter. Ha 2 ss kokende vann i en kopp. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i det varme vannet. Hell den varme gelatinblandingen straks i eggedosisen i en tynn stråle mens du visper hele tiden.

Pisk kremfløten til tykk, luftig krem. Bland kremen litt og litt inn i eggedosisen. Rør med en ballongvisp så fromasjblandingen blir jevn og luftig.

Revet sjokolade:
Riv sjokoladen og finhakk den i food processor med hakkekniv til den blir helt finkornete (se tips).

Montering av kaken:
Ta formen med konfektkakebunnen ut av kjøleskapet.

Hell 1/3 av fromasjblandingen over kaken. Jevn til overflaten.

Dryss over 1/3 av sjokoladen. Pass på at sjokoladen dekker fromasjen jevnt.

Fordel forsiktig over 1/3 til av fromasjblandingen og glatt til overflaten.

Dryss over 1/3 til av sjokoladen.

Fordel resten av fromasjblandingen på toppen og glatt til overflaten.

Dryss over resten av sjokoladen til slutt.

La kaken stå i kjøleskapet i noen timer (og gjerne over natten) slik at fromasjen stivner helt.

Servering:
Løsne kaken forsiktig fra formen (se tips).

Ta kaken ut av formen, dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et fat.

Oppbevar kaken i kjøleskapet, men la den gjerne stå i romtemperatur en halvtime før servering.

Tips

♥ Du kan rive sjokoladen, men det går raskere å bruke food processor. Merk at du bør la den kjøre nokså lenge slik at sjokoladen blir skikkelig finkornet.

♥ Bland gjerne et par spiseskjeer portvin i fromasjen hvis du liker det.

♥ Konfektkakebunnen skal ikke være gjennomstekt når den tas ut av ovnen. Det blir fast i konsistensen når den har stått i et par timer i kjøleskapet. Det er lurt å løsne sjokoladekaken fra formen med en kniv (uten å ta kaken ut av formen) før du heller over fromasjblandingen, så blir det lettere å få den ferdige kaken med fromasjen ut av formen.

♥ Det er viktig å være klar over at det i denne kaken vil være nokså stor kontrast på konsistensen på konfektkakebunnen, som skal være en tung og browniesaktig sjokoladekake, og den luftige fromasjen. Jeg synes kombinasjonen ble spennende og veldig god! Jeg liker å la kaken stå i romtemperatur en stund før servering fordi konfektkakebunnen da blir mykere og lettere å skjære i.

♥ Ønsker du mindre kontrast mellom kakebunn og fromasjen, kan du lage Dronning Maud-fromasjkake, der jeg har brukt en myk kransekakebunn som gjør at fromasj og kakebunn glir mer sammen. Eller du kan bruke en myk sjokoladekakebunn, for eksempel den jeg har brukt i denne kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dronning-maud-konfektkake