Konfektkake med sjokolade og jordbær



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 100 g mørk sjokolade (70 % kakaoinnhold)
♥ 3 egg
♥ 375 g sukker
♥ 30 g kakao
♥ 200 g hvetemel
♥ 200 g jordbær

Glasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 200 g jordbær

Fremgangsmåte

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

Visp egg og sukker raskt sammen (ikke pisk eggedosis). Vend i sjokoladesmøret.

Sikt kakaopulver og hvetemel sammen og bland inn i deigen, som skal bli nokså tykk i konsistensen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Rens og del jordbær i biter. Legg jordbærbitene oppå deigen og trykk de litt ned i deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35-40 minutter. Kaken skal ikke være helt gjennomstekt i midten. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (gjerne i kjøleskapet over natten). Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Varm opp fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Smør sjokoladen på toppen av kaken.

Pynt kaken med jordbær.

Tips

♥ Merk at denne kaken ikke skal virke helt gjennomstekt når den tas ut av ovnen. Dette er nødvendig for at kaken skal få den bløte, litt klissete konfektaktige konsistensen. Kaken må derfor stå i kjøleskapet til den er helt kald og helst over natten. Da vil kaken stivne i konsistensen og blir lett å få ut av formen og over på et kakefat. La kaken gjerne stå i romtemperatur i et par timer før servering, slik at konsistensen på kaken blir bløt igjen.

♥ Kaken holder seg fin flere dager. Oppbevar kaken i kjøleskapet innpakket i plast. Kaken kan også fryses (men uten jordbærene som kaken er pyntet med).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-med-sjokolade-og-jordbaer