Konfektkake med melkesjokolade og jordbær



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 200 g kokesjokolade (se tips)
♥ 200 g smør
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Glasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 300 g melkesjokolade

Pynt:
♥ 1 kurv jordbær

Fremgangsmåte

Konfektkake:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Smelt smør i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Avkjøl og bland inn i eggedosisen.

Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 225°C i 15 minutter. Kaken er da fortsatt nokså skjelvende og ikke gjennomstekt.

Avkjøl kaken helt i formen og la den stå kaldt i minst 4 timer (helst i kjøleskapet over natten). Når kaken er kald og har stivnet, kan den tas ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Glasur:
Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i melkesjokoladen og la den smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn.

La glasuren avkjøles til den er tykk i konsistensen.

Smør den over kaken i et tykt lag. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har festnet seg.

Pynt kaken med friske jordbær før servering.

Tips

♥ I kaken på bildet har jeg brukt kokesjokolade i kakedeigen og melkesjokolade i glasuren. Du kan bruke melkesjokolade i kaken også, men da vil kaken bli lysere i fargen og få mindre sjokoladesmak.

♥ Det er meningen at denne konfektkaken skal være bløt i midten. Pass nøye på steketiden. Stekes kaken for lenge, mister den sin fuktige konsistens. Kaken må avkjøles i kjøleskapet (eller fryseren) til den er helt kald og stiv, ellers vil den gå i stykker når du tar den ut av formen.

♥ Kaken er fin å fryse uten jordbærene.

♥ Server gjerne vaniljeis eller pisket fløtekrem ved siden av.

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

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