Dubai konfektkake



Ingredienser

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

Pistasjtopping:
♥ 200 g kadayif (se tips)
♥ 75 g smør
♥ 300 g pistasjkrem (se tips)
♥ litt grønn konditorfarge (kan sløyfes)

Sjokoladeglasur:
♥ 200 g melkesjokolade

Pynt:
♥ 100 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Konfektkake:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smør i en liten kjele og ta kjelen av platen. Brekk opp sjokoladen og ha i smøret. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Rør sjokoladesmøret inn i eggedosisen. Sikt mel og bakepulver og vend inn i deigen.

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

Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i nøyaktig 15 minutter. Ta kaken ut av ovnen selv om den er ustekt inni. Avkjøl kaken først i romtemperatur. Sett formen deretter i kjøleskapet og la den stå der over natten (se tips).

Pistasjtopping:
Finn frem kadayif. Vei opp mengden du trenger, skjær deigen i mindre biter og ha deigen i en stekepanne med smeltet smør. Stek deigstrimlene på middels varme slik at de blir gyllenbrune og sprø. Vend rundt på deigen mens den steker slik at den ikke svir seg.

Ha den stekte kadayif over i en bolle. Bland inn pistasjkremen (den kan gjerne varmes kort i mikrobølgeovnene først, så den er litt mer tyntflytende). Bland eventuelt inn en liten dråpe grønn konditorfarge for å få sterkere grønnfarge.

Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen, fjern bakepapiret og sett kaken på et fat. Vask kakeformen og fest kakeringen rundt kaken. Fordel pistasjtoppingen jevnt over kaken. Press fyllet godt ned ved hjelp av baksiden av en spiseskje.

Glasur og pynt:
Smelt melkesjokoladen (gjøres raskt i mikrobølgeovnene eller i en bolle over vannbad).

Fordel den smeltede sjokoladen over pistasjtoppingen. Pynt med hakkede pistasjnøtter. Sett kaken i kjøleskapet i minst 1 time slik at sjokoladeglasuren har stivnet før du fjerner kakeringen.

Nyt en fantastisk god konfektkake!

Tips

♥ Vær ekstremt nøye med steketiden på denne kaken. Hvis den stekes for lite blir den for rå, og stekes den noen minutter for mye forsvinner den fuktige midtdelen som denne kaken skal ha. Selv om kaken ikke virker ferdig stekt når den tas ut av ovnen, vil den festne seg i løpet av natten den står i kjøleskapet.

♥ Har du ikke tid til å vente til dagen etter, kan du alternativt ha kaken en time i fryseren. Den må være fast før du tar den ut av formen, ellers går den i stykker.

♥ Kadayif (også kalt *kataifi*) er supertynn, finstrimlet filodeig. Produktet fås foreløpig ikke kjøpt i vanlige norske matbutikker, men i mange utenlandske matbutikker (se i kjøledisken eller i fryseren). Jeg har kjøpt dette i matbutikker på Grønland i Oslo. Kadayif har flere måneders holdbarhet i kjøleskapet.

♥ Jeg har brukt ferdigkjøpt pistasjkrem. Du får kjøpt dette i ulike delikatesseforretninger (jeg kjøpte blant annet disse **HER** hos Olivenlunden, som inneholder 220 gram per glass). Du kan alternativt bruke hjemmelaget pistasjkrem som du finner oppskrift på **HER** på Det søte liv.

♥ Grønn konditorfarge gir litt friskere grønnfarge på pistasjtoppingen. Dette fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakeutstyr. Jeg brukte fargen "Lime" fra Progel.

♥ For å få skjært pene kakestykker, kan det lønne seg å bruke en stor kniv som du dypper ofte i varmt vann.

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

♥ Se også oppskrift på **Dubai sjokoladecookies** og **Dubai Chocolate Chip Cookies**.

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

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