Konfektkake med rips og solbær

Ingredienser



♥ 4 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 200 g smør
♥ 200 g mørk sjokolade (helst 70% kakaoinnhold)
♥ 2 ss hylleblomstlikør (St. Germain, se tips)
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Glasur:
♥ 4 ss kremfløte
♥ 100 g kokesjokolade

Pynt:
♥ friske rips og solbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Avkjøl. Rør inn likør og bland dette deretter 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 (helst i kjøleskapet over natten). Når kaken er kald, har den stivnet og kan tas ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Kok opp kremfløten så vidt i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn med en skje og avkjøl litt til glasuren er lunken.

Smør glasuren jevnt over hele kaken. Pynt med friske rips og solbær.

Tips

♥ Jeg har brukt litt hylleblomstlikør i kakerøren, som gir veldig god smak på konfektkaken. Hylleblomstlikøren heter St. Germain og fås kjøpt på polet. Du kan bytte ut hylleblomstlikør med 2 ss annen likør eller konjakk, eller du kan bruke kaffe, saft eller melk dersom du ønsker noe alkoholfritt.

♥ 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, ellers vil den gå i stykker når du tar den ut av formen. Det sikreste er å la den stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen.

♥ Ta kaken ut av formen og sett på et fat mens den er kald og stiv. Pynt den så med smeltet sjokoladeglasur og bær. Server kaken romtemperert, så kjernen inni kaken blir bløt igjen.

♥ Jeg har brukte hvite rips og solbær som pynt. Disse kan du bytte ut med andre typer bær hvis du vil. Se for eksempel **Konfektkake med bær** og **Konfektkake med bær og druer** som er basert på samme oppskrift som denne, men med annen pynt.

♥ Kaken er kjempefin å fryse, men da uten bærene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-med-rips-og-solbaer