Tiramisù konfektkake



Ingredienser

Konfektkake:
♥ 4 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 200 g smør
♥ 200 g mørk sjokolade (helst 70% kakaoinnhold)
♥ 2 ss kaffelikør (f eks Kahlua, se tips)
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Dynking:
♥ 0,5 dl kaffe
♥ 1 ss kaffelikør (f eks Kahlua, se tips)

Mascarponekrem:
♥ 250 g mascarpone (se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 2 ts espressopulver (se tips)
♥ 1 ss kaffelikør (f eks Kahlua, se tips)

Pynt:
♥ 2 ss kakao

Fremgangsmåte

Konfektkake:
Pisk egg og hvitt og brunt sukker til eggedosis.

Smelt smøret i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Rør sjokoladesmøret inn i eggedosisen. Bland deretter inn kaffelikør.

Sikt sammen mel og bakepulver og vend dette inn i deigen til slutt.

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).

Dynking:
Prikk den kalde konfektkaken med en gaffel mens den fortsatt er i formen.

Bland kaffe og kaffelikør og øs blandingen litt og litt over kaken med en spiseskje. La dette trekke helt inn i kaken før du tar kaken ut av formen og flytter over på et fat.

Mascarponekrem:
Pisk mascarpone, kremfløte og melis til en tykk krem.

Tilsett vaniljepasta, espressopulver og kaffelikør. Pisk dette inn i kremen.

Fordel kremen over hele kaken i et jevnt, tykt lag.

Sikt over kakaopulver.

Tips

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Vaniljepasta er en mørk vaniljesirup som gir veldig god vaniljesmak. Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt.

♥ Espressopulver er fint å bruke fordi dette pulveret løser seg veldig lett opp i kremen uten at det danner seg små kaffeklumper som når man bruker frysetørket kaffepulver. Fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ Jeg brukte her den kjempegode kaffelikøren Kahlua, som fås kjøpt på polet. Du kan alternativt bruke kaffelikøren Tia Maria. Det er også mulig å bruke mandellikøren Amaretto eller søtvinen Marsala.

♥ Vil du unngå alkohol, går det også helt fint å bare bruke kaffe (men husk da at kaffen må være helt kald før du blander den inn i mascarponekremen, ellers skiller kremen seg).

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet, men kan gjerne stå i romtemperatur i 20 minutter før servering.

♥ Se også **Tiramisù sjokoladekake** og flere andre Tiramisù-oppskrifter **HER**.

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

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