Fransk konfektkake i langpanne (uten mel)



Ingredienser

Konfektkake i langpanne (uten mel):
♥ 300 g smør
♥ 600 g kokesjokolade
♥ 350 g sukker
♥ 12 egg

Lys sjokoladekrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 ss kaffepulver
♥ 400 g melkesjokolade
♥ 50 g melis

Forslag til pynt:
♥ 300 g friske bjørnebær
♥ spiselig gullflak

Fremgangsmåte

Konfektkake i langpanne (uten mel):
Smelt smøret i en kjele. Ta kjele av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Ha sjokladesmøret over i en bolle. Rør inn sukkeret. Bruk så en elektrisk håndmikser og pisk inn ett egg om gangen (pisk litt mellom hvert egg, se tips).

Hell sjokoladedeigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken *nederst* i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter.

La kaken avkjøles i langpannen til den er helt kald (se tips).

Lys sjokoladekrem:
Ha kremfløte og kaffepulver i en kjele. Varm opp blandingen og visp til kaffepulveret har løst seg opp. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt melkesjokolade og melis.

La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Dekk til kjelen med plastfolie og sett den i kjøleskapet til sjokoladefløten er helt kald, gjerne over natten (se tips).

Pisk opp sjokoladefløten til du får en lys og luftig sjokoladekrem.

Pynt:
Hvelv kaken ut av langpannen og dra av bakepapiret. Fordel sjokoladekremen over kaken i et jevnt lag.

Del kaken i firkanter. Pynt hvert kakestykke etter ønske, for eksempel med bjørnebær som er pyntet med litt spiselig gullflak.

Tips

♥ Det er riktig at det skal være 12 egg i denne kaken. Når det ikke er noe hvetemel i kakedeigen, trengs det mer egg for å gi kaken en fin konsistens. Merk at dette blir en litt fuktig og ekstra myk kake, og det er slik den skal være.

♥ Det er litt omstendelig å piske inn ett egg om gangen, men det er lurt for at eggene gradvis skal tas opp i sjokoladedeigen uten at den skiller seg.

♥ Ja, dette er en veldig dyr kake med ekstremt mye sjokolade i tillegg til hele 12 egg! Men hvis du har et stort selskap der mange ikke tåler hvetemel, er denne oppskriften helt super!

♥ Husk også at oppskriften er beregnet til en stor langpannekake, som gir mange kakestykker. Dersom du ønsker å lage en mindre kake, kan du halvere oppskriften og bruke en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm). Se også oppskrift på **Franske konfektbiter**, som også er uten hvetemel. Ønsker du å lage en lignende kake i rund form, se **Sjokoladekonfektkake med vispet sjokoladekrem og jordbær**.

♥ Det er lurt å starte dagen i forveien. Stek kaken og oppbevar den tildekket i kjøleskapet til dagen etter. Lag også klar sjokoladefløten til sjokoladekremen dagen i forveien slik at den kan stå i kjøleskapet over natten. På serveringsdagen trengs det da bare å piske opp

sjokoladefløten til sjokoladekrem og å pynte kaken.

♥ Kakestykkene bør oppbevares kjølig frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fransk-konfektkake-i-langpanne-uten-mel