Sjokoladekonfektkake med vispet sjokoladekrem og jordbær



Ingredienser

Sjokoladekonfektkake:
♥ 150 g smør
♥ 300 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 250 g sukker
♥ 6 egg

Vispet sjokoladekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 300 g lys kokesjokolade

Pynt:
♥ 400 g søte jordbær
♥ 1 dobbel Daim

Fremgangsmåte

Sjokoladekonfektkake:
Smelt smøret i en mellomstor kjele. Ta kjelen av platen og tilsett mørk sjokolade som er oppdelt i mindre biter. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Rør så inn sukkeret. Visp deretter inn eggene, ett om gangen, og visp godt mellom hvert egg (bruk ballongvisp eller elektrisk håndmikser, se tips).

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

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken i formen og sett den deretter i kjøleskapet til dagen etter.

Vispet sjokoladekrem:
Forbered også sjokoladekremen dagen i forveien:

Kok opp kremfløten i liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett lys kokesjokolade oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Dekk til kjelen med plastfolie og sett sjokoladefløten i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter vil sjokoladefløten ha blitt til en tyktflytende ganache. Sett først til side et par spiseskjeer av sjokoladeganachen (dette skal brukes som saus oppå kaken).

Visp resten av sjokoladeganachen med en elektrisk håndmikser til du får en tykk og luftig sjokoladekrem (dette tar kun noen få sekunder).

Pynt:
Ta kaken ut av formen, dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et fat.

Dekk kaken med et tykt lag vispet sjokoladekrem.

Legg på masse søte, friske jordbær.

Pynt ved å ringle over sjokoladeganachen du har holdt til side og deretter drysse over grovt hakket Daim.

Tips

♥ Som du ser av beskrivelsen, bør både kaken og sjokoladekremen forberedes dagen før servering. Kaken blir lettere å få ut av formen dersom den får stå i kjøleskapet over natten. Sjokoladefløten bør stå i kjøleskapet over natten for at den skal tykne når du pisker den opp. På serveringsdagen trengs det da bare å piske opp sjokoladefløten til sjokoladekrem og å pynte kaken.

♥ Det er riktig at det skal være 6 store 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.

♥ Det er riktig at det hverken skal være hvetemel eller bakepulver i denne kaken her. For en langpannekake som har lignende konsistens som denne kaken, se **Fransk konfektkake i langpanne (uten mel)**.

♥ Kaken bør oppbevares kjølig frem til servering.

♥ Det er selvfølgelig fullt mulig å pynte kaken med andre bær enn jordbær, eller å pynte den med kun sjokoladekrem, sjokoladesaus og Daim.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekonfektkake-med-vispet-sjokoladekrem-og-jordbaer