Konfektkake med sjokoladekrem og bjørnebær



Ingredienser

Konfektkake med valnøtter:
♥ 200 g smør
♥ 200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 100 g valnøtter

Sjokoladekrem med mascarpone:
♥ 250 g mascarpone
♥ 3 dl kremfløte
♥ 100 g melis
♥ 45 g kakao

Pynt:
♥ 150 g bjørnebær
♥ 1 ss melis
♥ 30 g valnøtter

Fremgangsmåte

Konfektkake med valnøtter:
Smelt smør i en liten kjele og ta kjelen av platen. Brekk opp sjokoladen og ha i smøret. Når sjokoladen har smeltet, rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Vend inn den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen. Sikt mel og bakepulver sammen og bland inn.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i nøyaktig 12 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen i kjøleskapet, helst over natten (se tips).

Sjokoladekrem med mascarpone:
Ha marscarpone, kremfløte, melis og kakaopulver i en bolle.

Pisk dette sammen til en tykk og luftig sjokoladekrem.

Pynt:
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. Fordel sjokoladekremen over hele kaken i et tykt, jevnt lag.

Pynt kaken med bjørnebær (sikt melis over dem først hvis du vil) og valnøtter.

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.

♥ Kaken bør stå i kjøleskapet over natten, slik at den stivner før du tar den ut av formen. Har du ikke tid til å vente til dagen etter, kan du alternativt ha kaken en time i fryseren. Kaken må være fast inni før du tar den ut av formen, ellers kommer kaken til å gå i stykker når du flytter den over på kakefat.

♥ Mascarpone er en kremete, italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste store matbutikkene i Norge.

♥ Det er bare å droppe valnøttene dersom du ønsker en nøttefri kake. Se også **Konfektkake med sjokolade og bjørnebær**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-med-sjokoladekrem-og-bjornebaer