Konfektkake med nutellamousse



Ingredienser

Konfektkake:
♥ 150 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 3 dl sukker
♥ 4 egg
♥ 2,5 dl hvetemel

Nutellamousse:
♥ 1,5 dl Nutella (se tips)
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 2 ss Nutella

Fremgangsmåte

Konfektkake:
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. Avkjøl.

Pisk egg og sukker lett sammen med en ballongvisp. Rør inn den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen. Vend deretter inn hvetemelet.

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

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i i 15–20 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Nutellamousse:
Finn frem Nutella og kremfløte. Ha 0,5 dl av kremfløten i en liten kjele. Gi kremfløten et raskt oppkok.

Ta kjelen av platen og tilsett Nutella.

Rør til Nutellaen smelter sammen med den varme fløten. Avkjøl blandingen (se tips).

Pisk resten av kremfløten (2,5 dl) til krem. Vend den piskede kremen sammen med den avkjølte nutellakremen, litt og litt om gangen.

Hell nutellamoussekremen over kakebunnen i formen.

Sett formen i kjøleskapet til dagen etter slik at nutellamoussen blir helt fast.

Pynt:
Ta kaken ut av kjøleskapet og løsne den fra formen. Dra av bakepapiret fra undersiden og flytt kaken forsiktig over på et kakefat.

Smelt resten av nutellaen (det er lettvint å ha glasset et par sekunder i mikrobølgeovnen). Ha den flytende nutellaen i en sprøytepose og sprøyt den over kaken i et gittermønster.

Sett kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Til denne kaken trenger du 1 stort glass Nutella (350 gram).

♥ Følg med så du ikke steker kaken for lenge. Det er meningen at den skal ha en bløt kjerne inni, så den vil ikke virke gjennomstekt når du tar den ut av ovnen. Kakebunnen blir fast etter å ha stått i kjøleskapet over natten.

♥ Når du lager nutellamousse, er det viktig at du lar den smeltede nutellaen avkjøles før du vender den sammen med pisket krem, ellers kommer krement til å smelte og bli suppete, og da stivner heller ikke moussen.

♥ Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

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

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