Troika konfektkake



Ingredienser

2 egg
1 dl sukker
1,5 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
2 ss kakao
75 g smør
1 dl melk
3 stk Troika sjokolade

Glasur:
200 g kokesjokolade
0,5 dl kremfløte
2 ss bringebær- eller jordbærlikør

Pynt:
røde gelétopper

Fremgangsmåte

Visp sammen egg og sukker med en stålvisp. Smelt og avkjøl smøret. Sikt sammen mel, bakepulver, kakao og vaniljesukker.

Ha melk og Troika-sjokolade oppdelt i biter i en food processor. Kjør på full hastighet til du får en tykk og jevn sjokolademasse.

Ha smøret, sjokolademassen og det tørre vekselsvis i eggeblandingen. Rør til en jevn deig. Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen fra platen og ha i sjokoladen i biter. La sjokoladen smelte i fløten. Tilsett likør og rør glasuren jevn. Avkjøl i kjøleskapet til passe smørekonsistens. Fordel glasuren over kaken og sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet. Del røde gelétopper i to og pynt kaken.

Tips

Du kan tilsette rød saft (ublandet) i sjokoladeglasuren hvis du vil unngå likør.

Kaken er holdbar i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/troika-konfektkake