Hvit konfektkake



Ingredienser

100 g smør
100 g hvit sjokolade
2 egg
1,5 dl sukker
2 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Glasur:
100 g hvit sjokolade
30 g smør
100 g melis
(evtl: 1-2 ss vann)

Pynt:
hvite sjokoladehjerter
rosa marsipanrose

Fremgangsmåte

Smelt smør i en liten kjele. Brekk i hvit sjokolade, og la den smelte i smøret. Rør godt sammen og avkjøl.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn smør- og sjokoladeblandingen. Sikt i hvetemel og bakepulver og bland deigen sammen.

Hell 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 i formen. Løsne kaken fra

formen med en skarp kniv og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Brekk i hvit sjokolade og la den smelte. Rør sammen. Tilsett melis og bland til du får en jevn glasur. Ha i litt vann for å få passe smørekonsistens (glasuren skal være nokså tykk). Avkjøl glasuren og bre den så over den kalde kaken.

Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet. Pynt kaken med en rosa marsipanrose og hvite marsipanhjerter.

Tips

Kaken er holdbar innpakket i plast i kjøleskapet.

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

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