Herrenes konfektkake



Ingredienser

Kakebunn:
300 g ferdig kransekakemasse (f.eks. Odense)
3 egg

Fyll:
125 g smør
3 dl kremfløte
250 g kokesjokolade
250 g lys kokesjokolade
2 ss mørk rom

Pynt:
50 g kokesjokolade
50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Ha kransekakemassen oppdelt i biter i en food processor sammen med eggene. Kjør på full hastighet til du får en luftig og jevn blanding.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask formen og ha kaken tilbake i den rene kakeformen.

Smelt smøret til fyllet sammen med fløten i en liten kjele. La blandingen koke opp. Ta kjelen fra platen og brekk i sjokoladen. La stå til sjokoladen har smeltet under forsiktig omrøring. Bland i rom. Hell sjokoladeblandingen i kakeformen og sett formen i kjøleskapet til sjokoladefyllet har stivnet (ca 4-6 timer).

Løsne kaken forsiktig fra formen og sett den på et passende fat. Pynt med høvlet mørk og hvit sjokolade.

Tips

Høvlet sjokolade er lett å lage: Smelt mørk og hvit sjokolade hver for seg (gjerne i mikro). Ha sjokoladen på et brett og la stivne i kjøleskapet. Når sjokoladen er stiv kan du høvle sjokoladen f.eks. med en ostehøvel.

Kaken er svært holdbar i kjøleskapet.

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

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