After Eight kake med pærer



Ingredienser

Kakebunn:
200 g smør
200 g After Eight mintsjokolade
4 egg
4 dl sukker
5 dl hvetemel
3 ts bakepulver
5 ss kakao

Fyll:
2 dl kremfløte
0,5 stor boks hermetiske pærer (ca 4 halve)

Sjokoladekrem:
3 dl kremfløte
100 g After Eight mintsjokolade
1 ts vaniljesukker
1 ts kakao

Pynt:
1 dl kremfløte
100 g After Eight mintsjokolade
0,5 stor boks hermetiske pærer (ca 4 halve)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i After Eight og la sjokoladen smelte i smøret. Rør blandingen jevn. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (ikke pisk eggedosis). Rør i sjokoladeblandingen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og kakao og ha i. Bland deigen sammen.

Ha deigen i en liten langpanne (ca 20x30 cm) eller rund kakeform (28 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45 min hvis du bruker langpanne og i 55-60 min hvis du bruker rund kakeform (sjekk med nål om kaken er gjennomstekt i midten).

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner (se tips). Dynk bunnene med pærelake.

Pisk kremen til fyllet og bre over den nederste bunnen. Dekk med godt avrente pærer i biter. Ha over den andre kakebunnen. (Slik kan kaken oppbevares i kjøleskapet til dagen etter.)

Kok opp kremfløten til sjokoladekremen. Ta kjelen av platen. Ha i After Eight og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør i kakao og vaniljesukker. Sett kjelen i kjøleskapet til sjokoladefløten er helt kald, gjerne over natten.

Pisk sjokoladefløten til stiv krem. Fordel jevnt over hele kaken. Pynt kanten av kaken med sprøytede kremtopper og halve After Eight-sjokolader. Pynt med godt avrente pærer i biter i midten.

Tips

Det er lett å dele den store kaken i to bunner hvis du har kaken i kjøleskapet i noen timer eller en liten stund i fryseren, slik at den er helt kald.

Det er lurt å lage kaken over to dager. La den fylte kaken og sjokoladefløten stå i kjøleskapet over natten. Pisk sjokoladekrem og pynt kaken dagen etter. Hvis du vil lage kaken ferdig samme dag bør du starte med sjokoladefløten slik at den rekker å bli helt kald.

Du bruker 2 pk After Eight til denne kaken. En stor boks pærer tilsvarer ca 460 g pærer uten lake.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/after-eight-kake-med-paerer