Hvite konfektruter med jordbær



Ingredienser

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

Glasur:
150 g hvit sjokolade
50 g smør
150 g melis
2-3 ss kokende vann

Pynt:
1 kurv jordbær
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i den hvite sjokoladen oppdelt i biter og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter bakepulver og til slutt hvetemel. Rør raskt sammen til en jevn og klumpfri deig.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele sammen med litt kokende vann. Ha i den hvite sjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte i smøret på svak varme. Tilsett melis og rør til du får en glatt og klumpfri blanding. (Tilpass mengden melis og kokende vann til fyllet har passende smørekonsistens.)

Smør glasuren over kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet. Del kaken så opp i passe store stykker.

Rett før servering dekkes hvert kakestykke med jordbærskiver og pyntes med raspet kokesjokolade.

Tips

Kakestykkene med glasur kan fryses. Ha på friske jordbær i skiver rett før servering. Ikke bruk jordbær som har vært frosne for det blir for rennende og ikke pent på den hvite kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvite-konfektruter-med-jordbaer