Konfektkake med konjakk



Ingredienser

4 egg
2 dl sukker
200 g mørk sjokolade (gjerne 70% kakaoinnhold)
200 g smør
2 ss konjakk
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Glasur:
100 g kokesjokolade
2 ss kremfløte
2 ss konjakk

Pynt:
sjokoladekuler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smør i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Avkjøl. Rør inn konjakk og bland deretter inn i eggedosisen. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 225°C i 15 min. Kaken er da fortsatt nokså skjelvende og ikke gjennomstekt.

Avkjøl kaken helt i formen (gjerne i kjøleskapet over natten). Når kaken er kald har den stivnet og kan tas ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Kok opp kremfløten såvidt i en liten kjele. Rør inn konjakken, slik at den blir lett oppvarmet. Ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i den varme konjakkfløten. Rør blandingen jevn med en skje og avkjøl litt til glasuren er lunken.

Smør glasuren jevnt over hele kaken. Sett kjølig til glasuren har stivnet. Pynt med sjokoladekuler eller annen kakepynt.

Tips

NB! Pass nøye på steketiden. Stekes kaken for lenge, mister den sin fuktige konsistens. Kaken må avkjøles i kjøleskapet (eller fryseren) til den er helt kald, ellers vil den gå i stykker når du tar den ut av formen.

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

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