Bocca Nero (Mørk konfektkake uten mel)

Ingredienser



♥ 1 dl sterk kaffe
♥ 100 g kokesjokolade med 70% kakaoinnhold
♥ 5 stk Bocca sjokolader (eller 200 g kokesjokolade med 86% kakaoinnhold)
♥ 250 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 4 store egg

Fremgangsmåte

Smelt kaffe, sjokolade og smør sammen i en kjele. Rør blandingen jevn. Ta kjelen av platen og rør inn sukker og lett sammenpiskede egg. Bruk en ballongvisp og rør til deigen er glatt og klumpfri.

Hell deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 1 time. Avkjøl kaken helt i formen, og helst i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Løsne kaken fra formen ved å skjære rundt kanten på kaken med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Kaken smaker aller best romtemperert, gjerne med litt pisket kremfløte, vaniljeis eller sjokoladeis.

Tips

♥ **Bocca** er mørk kvalitetssjokolade fra Nidar med 70% kakaoinnhold. Du kan alternativt bytte ut Bocca sjokoladene med 200 g annen mørk sjokolade med høyt kakaoinnhold, for eksempel **Freia Premium med 86% kakaoinnhold**. Det skal være til sammen 300 g mørk sjokolade med minst 70% kakaoinnhold i denne kaken.

♥ Den lange steketiden er nødvendig fordi kaken ikke inneholder hvetemel.

♥ Det er veldig lurt å la kaken avkjøles i kjøleskapet til neste dag mens den fortsatt er i formen. Da stivner kaken i konsistensen, og det blir kjempelett å få kaken ut av formen og fjerne bakepapiret.

♥ Se også **Black Magic**, som er samme type kake, men som lages med vanlig kokesjokolade.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bocca-nero-mork-konfektkake-uten-mel