Midnight Special (Mørk konfektkake)



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 350 g mørk sjokolade (se tips)
♥ 3 store egg
♥ 250 g mørk muscovadosukker (se tips)
♥ 85 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Glasur:
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ 0,5 dl konjakk (eller kremfløte)
♥ 200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Konfektkake:
Smelt smøret i en liten kjele. Brekk i den mørke sjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Pisk eggene lyse og luftige. Pisk inn muscovadosukkeret til massen er tykk. Vend inn sjokolademassen. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og vend i til slutt.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 35 minutter (kaken skal fortsatt virke myk og litt rå i midten). La kaken bli helt kald i formen, gjerne i kjøleskapet over natten.

Glasur:
Hvis du ønsker glasur på kaken, helles dette over kaken før du tar den ut av formen. Slik lager du den:

Varm opp kremfløte og konjakk (se tips) til blandingen nesten når kokepunktet. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Hell glasuren over kaken i formen og sett kaken i kjøleskapet til dagen etter.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

♥ Bruk mørk sjokolade med et kakaoinnhold på 50-70%. Det gir kaken den helt riktige smaken av sjokolade.

♥ Mørk muscovadosukker er mørkebrunt råsukker, som fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker og i mange helsekostbutikker. Du kan alternativt bruke brunt farin (blå pakke) fra Dansukker, som fås kjøpt i de fleste matvarebutikker.

♥ Det er viktig at du ikke steker kaken for lenge, ellers vil den ikke få den rette, klissete konsistensen. Kaken skal være litt løs i konsistensen når den tas ut av ovnen, men den vil bli fastere når den er kald. Det lønner seg å la kaken bli helt kald i formen, gjerne over natten. Da vil den være såpass stiv, at det går lett å få den ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Konjakk gir nydelig smak på glasuren, men hvis du ikke ønsker dette, kan du bruker bare kremfløte og sjokolade.

♥ Kaken holder seg god i flere dager i kjøleskapet. Kaken er også fin å fryse.

♥ Kaken er svært holdbar dersom den pakkes inn i plast og oppbevares kjølig. Den er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/midnight-special-mork-konfektkake