Konfektkake i brødform med krydderkokte aprikoser



Ingredienser

Konfektkake i brødform:
♥ 250 g kokesjokolade
♥ 250 g smør
♥ 5 egg
♥ 5 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 50 g hvetemel

Krydderkokte aprikoser:
♥ 250 g tørkede aprikoser
♥ 2 dl vann
♥ 4 ss brunt sukker
♥ 0,5 g safran, malt
♥ 1 ss vaniljepasta
♥ 4 stjerneanis
♥ 3 dl hvitvin

Servering:
♥ iskrem

Fremgangsmåte

Konfektkake i brødform:
Smelt smør i en middels stor og tykkbunnet kjele. Tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte i det varme smøret. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen noe.

Visp hele egg, eggeplommer og sukker med en ballongvisp lett sammen (det er ikke nødvendig å piske eggedosis).

Visp dette inn i sjokoladeblandingen. Bland inn hvetemelet til slutt.

Hell deigen i en smurt brødform (1,5 liter) som har bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 200°C i 20 minutter (kaken skal fortsatt virke ugjennomstekt).

Ta kaken ut av ovnen og avkjøl i romtemperatur til den er lunken. Ha kaken så i kjøleskapet og la den stå i formen til dagen etter (dette gjør at kaken stivner til i konsistensen). Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den ut av formen. Fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Kaken kan serveres lun eller kald, enten med pisket krem eller iskrem, og kanskje med krydderkokte aprikoser som tilbehør.

Krydderkokte aprikoser:
Ha aprikoser i en liten, ildfast form. Hell i vannet.

Dryss over brunt sukker og safran. Ringle over vaniljepasta og legg stjerneanis i formen. Hell over hvitvinen.

Bakes i ovnen ved 200°C i 20 minutter. Det brune sukkeret gir veldig god smak og gjør at aprikosene blir nokså mørke i fargen.

Aprikosene serveres sammen med laken.

Tips

♥ Mye egg gjør at kaken hever seg nokså mye under steking, men den vil falle litt sammen igjen under avkjøling. Dette er helt normalt.

♥ Det er meningen at kaken skal virke flytende når den tas ut av ovnen. Kaken bør stå i kjøleskapet over natten, så blir den fastere og lett å få ut av formen.

♥ Krydderkokte aprikoser kan også lages med hermetiske aprikoser.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-i-brodform-med-krydderkokte-aprikoser