Schwarzwald parfaitkake



Ingredienser

Sjokoladekake:
250 g kokesjokolade
200 g smør
7 store egg
200 g sukker
250 g hvetemel

Parfait:
3 eggeplommer
120 g melis
3 dl kremfløte
0,5 dl kirsebærlikør

1 glass hermetiske kirsebær (se tips)

Pynt:
1 dl kremfløte
50 g kokesjokolade
hermetiske kirsebær

Fremgangsmåte

Smelt 50 g av smøret i en kjele sammen med kokesjokoladen på svak varme. Avkjøl til lunken. Pisk resten av smøret (som bør være romtemperert) med sukkeret til smørkrem. Tilsett den smeltede sjokoladen. Skill eggene. Pisk eggeplommene inn i sjokoladesmørkremen, én om gangen. Bland i hvetemelet. Pisk eggehvitene for seg til hvitt, stivt skum. Vend dem forsiktig inn i kakedeigen i 2-3 omganger. Ikke rør

mer enn nødvendig, bare til eggehvitene så vidt er blandet inn i deigen.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask og tørk kakeformen godt.

Til parfaiten piskes melis og eggeplommer godt sammen. Tilsett pisket kremfløte og smak til isblandingen med kirsebærlikør.

Del kaken i to bunner. Legg den ene bunnen tilbake i den rene kakeformen. Sett til side 12 stk av kirsebærene til pynt. Fordel resten av kirsebærene over kakebunnen i formen. Hell over parfaiten. Legg på den andre kakebunnen og trykk den godt ned i formen. Sett kaken i fryseren.

Før servering tas den frosne kaken ut av formen og settes på et passende kakefat. Dekk kaken med et lag pisket kremfløte og dekorer med revet sjokolade og hermetiske kirsebær.

Tips

1 glass hermetiske kirsebær tilsvarer ca 350 g uten lake.

Iskaken kan fryses igjen etter førstegangs servering. Da vil riktignok kremen på toppen av kaken også bli frossen, men kaken blir veldig god likevel.

"Schwarzwald parfaitkake" er en stor og mektig iskake. Den tar derfor også litt tid å tine, og du må beregne minst 30 minutter fra du tar kaken ut av fryseren og frem til servering, ellers vil det bli vanskelig å skjære i kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/schwarzwald-parfaitkake