Konfektkake med sjokolade og bringebær

Ingredienser



200 g smør
200 g kokesjokolade (70% kakaoinnhold)
3 store egg
4 dl sukker
1 ts vaniljesukker
4 dl hvetemel
1,5 dl malte mandler
200 g bringebær (ferske eller fryste)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn og avkjøl.

Visp egg og sukker raskt sammen (du trenger ikke å piske eggedosis). Vend i sjokoladesmøret. Rør i vaniljesukker, malte mandler og hvetemel.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Legg bringebærene oppå deigen og trykk de litt ned i deigen slik at noen er helt begravet i kakedeig, og noen er synlige på toppen (se tips).

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 35 min. Kaken skal ikke være helt gjennomstekt i midten for å få den rette, bløte konsistensen. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (se tips). Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Server kaken gjerne med vaniljeis og hjemmelaget bringebærsaus (se tips).

Tips

Merk at bringebærene synker litt ned i kaken i løpet av stekingen. Jeg foretrekker derfor å putte bringebærene inn i deigen etter at jeg har hatt deigen i formen, for da kan jeg regulere selv hvor mange jeg vil ha på toppen og hvor mange jeg vil stikke helt ned i deigen. Hvis du ikke vil ha noen synlige bringebær på toppen av kaken, kan du røre bringebærene rett inn i deigen før du har kakedeigen i formen.

Kaken på bildet er laget med ferske bringebær. Bruker du frosne bringebær, skal de ikke å tines før de has i deigen.

Siden kaken ikke skal være helt gjennomstekt, kan den gå i stykker om du tar den ut av formen før den er helt kald. Jeg pleier å la denne type konfektkaker stå i formen i kjøleskapet over natten. Da er kaken stivnet og er lett å få ut av formen. Før servering kan kaken eventuelt varmes litt i mikro eller stekeovnen hvis du vil ha en bløtere kjerne i midten av kaken.

HJEMMELAGET BRINGEBÆRSAUS:
Hjemmelaget bringebærsaus ("bringebærcoulis") lager du lett selv. Kok opp bringebær (ferske eller frosne) sammen med sukker. Bruk 0,5 dl sukker pr 100 g bringebær. Småkok under omrøring til du får en tykk saus. Sil bringebærsausen eventuelt gjennom en sikt dersom du vil fjerne stenene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-med-sjokolade-og-bringebaer