Le negre (Fransk konfektkake uten mel)



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 200 g sukker
♥ 4 store egg

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Avkjøl litt.

Skill eggene. Pisk eggeplommene luftige med halvparten av sukkeret. Pisk inn sjokoladesmøret.

Pisk deretter eggehvitene stive i en annen, ren bolle. Tilsett resten av sukkeret og pisk videre til marengs. Vend marengsen inn i sjokoladedeigen.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35–40 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen, helst over natten i kjøleskapet.

Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret.

Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis til pynt.

Tips

♥ Bruk skikkelig mørk sjokolade av god kvalitet. Det gir best smak!

♥ Siden denne sjokoladekaken ikke inneholder noe hvetemel, blir den litt klissete i konsistensen. Det er slik den skal være. Den stivner til om den får stå lenge i kjøleskapet fordi smøret og sjokoladen i kakedeigen da blir hardt. Dermed blir kaken mye lettere å få ut av formen, og det blir lettere å dra av bakepapiret uten at kaken går i stykker. Kaken er også lettere å skjære i pene serveringsstykker om den er kald. Kaken blir myk og klissete igjen om den står en stund i romtemperatur, og vil du har flytende sjokoladekake, kan du ha kakestykket noen sekunder i mikroen.

♥ Kaken har lang holdbarhet om den oppbevares i kjøleskapet!

♥ For omtrent samme sjokoladekake uten hvetemel se oppskrift på **Sjokoladekake uten mel (Flourless Chocolate Cake)**. Se også oppskrift på konfektkakene **Black Magic** og **Bocca Nero (Mørk konfektkake uten mel)**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/le-negre-fransk-konfektkake-uten-mel