Konfektkake med rom



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 200 g mørk sjokolade (gjerne 70% kakaoinnhold)
♥ 200 g smør
♥ 2 ss brun rom
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Glasur:
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 2 ss kremfløte
♥ 2 ss brun rom

Pynt:
♥ 200 g hvit marsipan
♥ kakestøv i gull og sølv (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smør i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Avkjøl. Rør inn brun rom og bland deretter inn i eggedosisen. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 225°C i 15 min. Kaken er da fortsatt nokså skjelvende og ikke gjennomstekt.

Avkjøl kaken helt i formen (gjerne i kjøleskapet over natten). Når kaken står kaldt lenge, stivner den og kan tas ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Kok opp kremfløten såvidt i en liten kjele. Rør inn rom, slik at den blir lett oppvarmet. Ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokoladen og la den smelte i den varme romfløten. Rør blandingen jevn med en skje og avkjøl litt til glasuren er lunken.

Smør glasuren jevnt over hele kaken. Sett kjølig til glasuren har stivnet.

Pynt med marsipankuler som er rullet i kakestøv eller annen kakepynt.

Tips

♥ Pass nøye på steketiden. Stekes kaken for lenge, mister den sin fuktige konsistens. Kaken må avkjøles i kjøleskapet (eller fryseren) til den er helt kald og stiv, ellers vil den gå i stykker når du tar den ut av formen.

♥ Som pynt har jeg trillet marsipankuler av hvit marsipan. Hvit marsipan kjøpt ferdig (fra Odense) eller du kan bruke hjemmelaget marsipan. Jeg trillet kulene i kakestøv i gull og sølv. Bare ha litt kakestøv i en skål og trill marsipankulene i dette, så fester det seg til kulene. Dette kakestøvet er av merket Mill & Mortar og fås blant annet kjøpt hos Meny.

♥ Konfektkaken oppbevares i kjøleskapet og holder seg god i flere dager. Den kan også fryses.

♥ Brun rom fås kjøpt på polen. Du kan i stedet bruke hvilken som helst type likør eller bare kaffe, hvis du ikke ønsker å bruke alkohol. Konjakk blir også veldig bra, se innlegget jeg har skrevet tidligere om Konfektkake med konjakk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-med-rom