Sukkerfri konfektkake



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g sukkerfri sjokolade (se tips)
♥ 4 egg
♥ 1,5 dl sukrin gold (se tips)

Pynt:
♥ 1 ts sukrinmelis (se tips)

Fremgangsmåte

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

Pisk egg og sukrin gold til tykk, luftig eggedosis (se tips). Vend i sjokoladesmøret.

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald, gjerne i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Løsne kaken fra formen ved å skjære rundt kanten på kaken med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt sukrinmelis før servering.

Tips

♥ Det finnes mange varianter sukkerfri sjokolade hos Sukkerfritt.no.

♥ Sukrin gold og sukrinmelis får du også kjøpt hos Sukkerfritt.no. Merk at det tar litt lenger tid å piske tykk eggedosis når du bruker sukrin, men bare ha litt tålmodighet, så blir den like fin og tykk som med vanlig sukker.

♥ Kaken vil være litt bløt når den tas ut av ovnen. La den gjerne avkjøles i kjøleskapet i flere timer før du tar den ut av formen. Da stivner den i konsistensen og blir lettere å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Denne sjokoladekaken holder seg god i flere dager! Server gjerne pisket krem ved siden av. Kaken kan også fryses!

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

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