Konfektkake med Daim og mokkakrem



Ingredienser

♥ 200 smør
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 1 dl kakao
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3 dl hvetemel
♥ 1 dobbel Daim (56 gram)

Mokkakrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 dl sjokolademelkpulver (f eks Oboy)
♥ 2 ts espressopulver (f eks Nescafe)

Pynt:
♥ 2 doble Daim (112 gram)
♥ 1 ss kakao

Fremgangsmåte

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

Pisk egg og sukker. Bland i sjokoladesmøret. Sikt sammen kakao, hvetemel, vaniljesukker og bakepulver og bland i. Hakk Daimsjokoladen og vend inn i deigen

til slutt.

Ha deigen i en liten rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter. Kaken skal fortsatt være bløt i midten.

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i kjøleskapet i minst 3 timer før du tar kaken ut av formen (jeg pleier å la kaken stå i kjøleskapet over natten før jeg tar den ut av formen).

Pynting av kaken:
Dagen etter løsner du kaken fra formen og drar bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et passende kakefat.

Pisk kremfløten til en bløt krem. Vend inn sjokolademelkpulver og espressopulver med en slikkepott så du får en myk og luftig mokkakrem.

Fordel mokkakremen over hele kaken. Hakk Daimsjokoladen og dryss på toppen. Sikt over litt kakaopulver. La kaken stå i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Siden denne kaken ikke er gjennomstekt når den er ferdig, er det viktig at du lar den stå lenge i kjøleskapet før du tar den ut av formen. Kaken vil da stivne i konsistensen og blir lett å få ut av formen uten at den går i stykker. Som sagt pleier jeg å la kaken stå i kjøleskapet over natten før jeg tar den ut av formen. Kaken skal være fast, men likevel ha en bløt og litt klissete kjerne. Derfor er det helt normalt at kaken hever seg under stekingen og så synker litt sammen igjen i midten når den avkjøles.

♥ Jeg bruker 3 pk med doble Daimsjokolader til denne kaken - 1 pk inni kaken og 2 pk på toppen. Det tilsvarer ca. 180 g Daimsjokolade.

♥ Til mokkakremen vender jeg enkelt og greit inn sjokolademelkpulver (det er det samme om du bruker Oboy eller Nesquick). Siden dette sjokolademelkpulveret er søtet fra før, trenger du ikke å tilsette noe sukker eller melis i kremen. Sjokolademelkpulver gir mild sjokoladesmak på kremen, og løser seg raskt opp, så du trenger bare å røre forsiktig med en slikkepott.

♥ Espressopulveret jeg bruker er fra Nescafe og fås kjøpt i de fleste matbutikkene (svart boks). Det fine med espressopulver er at det løser seg raskt opp i den kalde kremen. Ikke bruk frysetørret kaffepulver, for det vil ikke løse seg opp i kald krem og vil dermed gi små (bitre) kaffebiter i kremen.

♥ Kaken stekes gjerne dagen i forveien, men bør serveres samme dag den pyntes med mokkakrem og Daim. Pisket krem smaker alltid best samme dag.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-med-daim-og-mokkakrem