Konfektkake med solbærkrem



Ingredienser

Konfektkake med solbær:
♥ 200 g smør
♥ 100 g mørk sjokolade (70 % kakaoinnhold)
♥ 3 egg
♥ 375 g sukker
♥ 30 g kakao
♥ 200 g hvetemel
♥ 200 g solbær

Solbærkrem:
♥ 2 dl solbær
♥ 1 dl sukker
♥ 3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

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

Visp egg og sukker raskt sammen (ikke pisk eggedosis). Vend i sjokoladesmøret.

Sikt kakaopulver og hvetemel sammen og bland inn i deigen, som skal bli nokså tykk i konsistensen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Legg solbærene oppå deigen og trykk de litt ned i deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35–40 minutter. Kaken skal ikke være helt gjennomstekt i midten. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (gjerne i kjøleskapet over natten). Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Solbærkrem:
Mos solbærene lett sammen med sukker.

Pisk kremfløten til fast krem. Vend solbærmosen forsiktig sammen med kremen.

Fordel solbærkremen over hele kaken i et tykt lag.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Merk at denne kaken ikke skal virke helt gjennomstekt når den tas ut av ovnen. Dette er nødvendig for at kaken skal få den bløte, litt klissete konfektaktige konsistensen. Kaken må derfor stå i kjøleskapet til den er helt kald og helst over natten. Da vil kaken stivne i konsistensen og blir lett å få ut av formen og over på et kakefat. La kaken gjerne stå i romtemperatur i et par timer før servering, slik at konsistensen på kaken blir bløt igjen.

♥ Jeg har her brukt friske solbær, men kaken kan også lages med frosne solbær. Bærene trenger i så fall ikke å tines før du fordeler dem over deigen. Solbærene til kremen tines og moses deretter med sukker på samme måte som friske bær.

♥ Kaken bør dekkes med solbærkrem på serveringsdagen. Konfektkaken er også god uten solbærkrem, og holder seg i så fall fin flere dager. Oppbevar kaken i kjøleskapet innpakket i plast. Kaken kan også fryses uten solbærkrem.

♥ Flere flotte oppskrifter med solbær finner du **HER**.

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

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