Konfektkake med mascarponekrem og jordbær



Ingredienser

Konfektkake:
♥ 200 g smør
♥ 200 g mørk sjokolade med 70% kakaoinnhold
♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Mascarponekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 250 g mascarponeost (se tips)
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)

Pynt:
♥ 400 g friske jordbær

Fremgangsmåte

Konfektkake:
Smelt smør i en liten kjele og ta kjelen av platen. Brekk opp sjokoladen og ha i smøret. Når sjokoladen har smeltet, rør blandingen jevn. Avkjøl.

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Rør inn den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen.

Sikt sammen mel og bakepulver og vend dette inn i kakedeigen.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i nøyaktig 12 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen, først i romtemperatur og deretter i kjøleskapet over natten (se tips).

Mascarponekrem:
Ha kremfløte, mascarponeost og melis i en bolle og pisk til du får en tykk krem. Bland inn vanilje.

Pynt:
Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen, fjern bakepapiret og sett kaken på et fat.

Fordel mascarponekremen over hele kaken. Pynt kaken med masse friske jordbær.

Tips

♥ Vær ekstremt nøye med steketiden på denne kaken. Hvis den stekes for lite blir den for rå, og stekes den noen minutter for mye forsvinner den fuktige midtdelen som denne kaken skal ha. Selv om kaken ikke virker ferdig stekt når den tas ut av ovnen, vil den festne seg i løpet av natten den står i kjøleskapet.

♥ Har du ikke tid til å vente til dagen etter, kan du alternativt ha kaken en time i fryseren.

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Vaniljepasta (vanilla paste) gir veldig god vaniljesmak på mascarponekremen. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (merke Dr Oetker). Du kan alternativt bruke frø fra vaniljestang eller vaniljeekstrakt eller eventuelt vaniljesukker, men personlig synes jeg vaniljepasta gir klart best resultat til denne kremen.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den toppes med mascarponekrem og jordbær. Bruk friske, søte jordbær og ikke jordbær som har vært frosne, for tinte bær blir for rennende oppå kaken. Jordbærene kan byttes ut med andre bær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-med-mascarponekrem-og-jordbaer