Konfektkake med Baileyskrem



Ingredienser

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

Baileyskrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 250 g mascarponeost
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 0,75 dl Baileys

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade

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).

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

Pisk så inn Baileys, men bare litt og litt om gangen (se tips).

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 Baileyskremen over toppen av kaken.

Pynt kaken med hakket kokesjokolade.

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.

♥ Jeg liker å bruke mørk sjokolade til denne kaken, men vanlig kokesjokolade går også fint å bruke.

♥ 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.

♥ Baileys er en populær likør som kjøpes på polet. Det er viktig at du ikke bruker så mye Baileys at kremen blir for løs i konsistensen. Kremen må være fast nok til at den legger seg pent oppå kaken. Derfor er det lurt å tilsette bare litt Baileys om gangen.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den toppes med Baileyskrem. Selve konfektkakebunnen kan gjerne lages et par dager i forveien, og den er også fin å fryse.

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

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