

Konfektkage med chokoladeganache

ca. 12 portioner



for let øvede

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 190 °C varmluft.

1 Konfektkage:

Smelt chokoladen over vandbad eller i en mikrobølgeovn, lad den køle let af.

Pisk smør, sukker og vanilla paste sammen i en skål. Pisk æggeblommerne i smørblandingen én ad gangen. Rør den smeltede chokolade, hakkede mandler og mandelmel i blandingen.

Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i dejen.

Fordel dejen i en smurt springform (ø 22 cm), gerne med bagepapir i bunden. Bag kagen i 15-20 minutter. Lad kagen afkøle i formen.

Bagetid: 15 - 20 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 22 cm
håndmixer

Konfektkage:

60 g mørk chokolade
50 g blødt smør
75 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
2 æggeblommer str. M/L
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
2 æggehvider str. M/L

Chokoladeganache:

250 g mørk chokolade (gerne 55% kakao)
2 dl piskefløde
50 g smør

Pynt:

Dr. Oetker Black & Gold



② Chokoladeganache og pynt:

Hak den mørke chokolade og kom den i en skål.

Kom fløde og smør i en gryde og varm det op til lige under kogepunktet. Hæld det over den hakkede chokolade. Lad blandingen stå i 5-10 minutter, så chokoladen smelter. Rør derefter blandingen godt sammen.

Befri den afkølede kage fra formen og sæt den på en rist med bagepapir under. Hæld ganachen over kagen og pynt kanten af kagen med guldfleger fra Black & Gold krymmemix. Lad ganachen sættes sig og flyt derefter kagen over på et serveringsfad.

Tip:

Find inspiration til, hvordan du kan pynte din chokoladekage på vores side med [de bedste chokoladekager](#).

