



# Konfektkake med vaniljesaus

om 14 kakestykker



Enkel

up to 100 Min.



## Ingredienser:

### Kakedeig:

200 g mørk sjokolade (70%)  
175 g smør  
300 g sukker  
1 Dr. Oetker Vaniljestang  
7 eggeplommer  
1 dl vann  
4 ss Dr. Oetker Bakekakao  
100 g hvetemel  
0,5 ts salt  
5 eggehviter

### Vaniljesaus:

2 dl fløte  
2 dl helmelk  
1 Dr. Oetker Vaniljestang  
4 eggeplommer  
50 g sukker

## 1 Forberedelser:

Smør en springform, 24cm, med smør, og dryss med litt kakaopulver så bunnen og sidene er dekket. Forvarm ovnen.

**Over-/undervarme 180 °C**

## 2 Kakedeig:

Smelt smør og sjokolade over vannbad og avkjøl til romtemperatur. Visp eggeplommer, sukker og frøene fra en vaniljestang sammen i en skål. Rør kakaopulver og vann sammen i en kasserolle. Varm opp blandingen, og la småkoke i 2 minutter på lav varme.

Bland mel, salt, sjokoladesmør og kakaovann sammen med eggmassen, og visp til deigen er jevn. Visp eggehvitene helt stive, og vend dem forsiktig inn i deigen litt om gangen. Fordel deigen i springformen.





Stek kaken i 30 minutter midt i ovnen til den er gjennomstekt på kanten, og fortsatt bløt i midten. Avkjøl kaken på en rist, og la den sette seg i et par timer før servering. Hvis du ønsker at kaken får en fastere konsistens, så kan den settes i kjøleskap i et par timer før servering.

### 3 Vaniljesaus:

Kok opp fløte og helmelk og skru av varmen. Tilsett frøene fra en vaniljestang. La blandingen trekke i 15 minutter.

Visp eggeplommer og sukker sammen i en skål. Varm fløten lett opp igjen, og hell den i en stråle i eggemassen under omrøring. Rør til massen er jevn. Hell kremen over i en tykkbunnet kasserolle. Varm opp på svak varme under konstant omrøring, til det akkurat begynner å boble og til kremen er tyknet såpass at den kan dekke undersiden av en skje uten å renne.

Ta kasserollen av varmen når kremen er like under kokepunktet. Kremen må ikke koke. Oppbevar vaniljesausen i kjøleskap før servering.

