

# Plommekake med hvit sjokolade



Det er søndag, det er oktober og det regner. Herr Bolle (verdens snilleste) er ute med gutta og jeg burde være høy på livet denne dagen da vi alle har fått tid i gave. I stedet rir jeg på en bølge av uro, mens en vind av tanker blåser meg overende.

Dette tenker jeg på:

- Jeg irriterer meg over at jeg lar en ubehagelig samtale jeg hadde forleden, stjele så mye krefter fra meg.
- Hvor frustrerende det er å aldri klare å komme ovenpå med alt jeg må gjøre. (En klok dame sa til meg at MÅ er et farlig ord, så nå øver jeg meg på å finne erstatninger).
- Romfolket. (Les [denne](#) artikkelen om du tør).
- Jul.
- Jeg tenker på at jeg må (bør, skal, vil?) slutte å tenke så mye.

Så nå skal jeg fortelle om denne kaken i stedet. Jeg fikk noen nydelige plommer fra en kollega (takk Celine!) for en tid tilbake og fikk så lyst på plommekake. (Fikk Bollefrua lyst på kake? Bombe!). Da jeg så oppdaget denne oppskriften i et engelsk matblad, ble det baking med det samme. Den hvite sjokoladen gir kaken et mildt, krydderaktig preg og plommene er syrlige mot den søte bunnen. Godt.



## **Plum and white chocolate traybake:**

*200 gram hvit sjokolade*

*75 gram usaltet smør*

*125 gram lyst brunt sukker*

*3 egg*

*175 gram siktet hvete eller speltmel*

*1 ts bakepulver*

*50 gram ricotta*

*65 gram hvitt sukker*

*1 eggeplomme*

*1 ts vaniljesukker*

*Ca 300 gram plommer (uten sten) delt i båter*

Sett ovnen på 190 grader. Finn frem en form (min er 25×25 cm, så jeg antar at en rund springform 28 cm i diameter kan funke) som du har bakepapir i. Brekk sjokoladen i mindre biter og smelt sammen med smør over vannbad. I en annen bolle pisker du sammen egg, bakepulver, brunt sukker og mel til en røre. Bland inn sjokolade og smør. Bre dette utover formen. Pisk så sammen ricotta, hvitt sukker, vanilje og eggeplomme og med en skje fordeler du dette over sjokoladerøren. Bruk en kniv til å forsiktig marmorere de to rørene. Stek kaken midt i ovnen i 20 minutter før du tar den ut og fordeler plommene utover. Stek så videre i 25 minutter. Avkjøl kaken i formen på en rist. Server med litt iskrem eller spis den som den er. Ha en god start på uken i morgen!

